

SOMOS

Año XXXVIII / Nº 2025 / Prohibida la venta por separado de El Comercio / Foto: Diego Moreno

**REIMOND MANCO
Y UNA NUEVA
REALIDAD: LA
VIDA FAMILIAR Y
LOS RETOS DEL
STREAMING PARA
EL EXFUTBOLISTA**

**PRIMAVERA EN
LIMA: UNA GUÍA
QUE NOS INVITA
A APROVECHAR
ESTA VIBRANTE
TEMPORADA EN
LA CIUDAD**

**GABRIELA LEÓN,
ALONSO PALOMINO
Y ALEJANDRA LEÓN
COMANDAN LA
PREMIADA BARRA
UBICADA HOY EN
BARRANCO, EN UN
RENOVADO LOCAL.**

Revolución en el bar

**¿Es la coctelería peruana el siguiente
'boom' de nuestra gastronomía? Tras
un ascenso meteórico en la lista 50
Best, un espacio llamado Lady Bee
podría tener las respuestas.**

COLECCIÓN
EXCLUSIVA

El Comercio

Compartido gratuitamente por @DSφU1Tθr

ALMA & sabor PERUANO con PISU

PIACENZA
MARCA EXCLUSIVA

Revesimiento
antiadherente

Grosor 2.5mm.

Mangos soft-touch
efecto madera

Acabado
marmolado

Exterior resistente
a altas temperaturas

CADA ENTREGA
A SOLO

S/ **45**.90

S/ 79.90

6

ENTREGAS

1RA ENTREGA
WOK 26CM
+ RECETARIO



ESCANÉAME
PARA MÁS INFO

¡ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!

Para adquirir las 13 entregas consistentes en: Ollas, sartenes, accesorios y utensilios de cocina, cada entrega viene con un libro de recetas, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 006 / 922 957 466. La primera hasta la decimotercera entrega tienen un costo de S/45.90 cada una. Stock de 5,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 31 de julio hasta el 20 de noviembre de 2025.

Pasó esta semana



♦♦ **Al aire.** Después de seis días fuera debido a una sanción impuesta por Disney, el presentador estadounidense Jimmy Kimmel volvió al frente de su programa de TV. La suspensión estuvo motivada por comentarios relacionados con la muerte de Charlie Kirk.



Belleza eterna

CLAUDIA CARDINALE, CONSIDERADA UNA DE LAS ÚLTIMAS GRANDES DIVAS DEL CINE CLÁSICO ITALIANO, FALLECIÓ ESTA SEMANA A LOS 87 AÑOS EN FRANCIA, RODEADA DE SUS HIJOS Y DEMÁS FAMILIARES.



♦♦ **En los tribunales.** El martes se inició en el Tercer Juzgado Penal Colegiado Nacional el juicio oral contra Susana Villarán y otros 18 implicados. La fiscalía, a cargo del fiscal José Domingo Pérez, solicita para la exalcaldesa de Lima una pena de 29 años de prisión por los presuntos delitos de asociación ilícita, colusión, lavado de activos y más. A la exburgomaestre se la acusa de haber recibido 11 millones de dólares provenientes de constructoras brasileñas a cambio de favores en la adjudicación de proyectos viales.



♦♦ **Merecido.** El delantero del Paris Saint-Germain, Ousmane Dembélé, fue distinguido con el Balón de Oro 2025, otorgado por la revista “France Football”, y se consolidó como el mejor futbolista del año. Es el sexto francés en recibir esa distinción.



♦♦ **Todos vuelven.** La NASA anunció que espera enviar en febrero a un grupo de astronautas en un viaje de diez días alrededor de la Luna. La misión Artemis II será la primera misión lunar tripulada en más de 50 años.

100 mil soles

AL MES ES LO QUE PERDERÍAN LAS EMPRESAS DE TRANSPORTE GRANDES DEBIDO AL INCREMENTO EN LA EXTORSIÓN Y EL COBRO DE CUPOS.

39 partidos

POLÍTICOS Y TRES ALIANZAS SE ENCUENTRAN HABILITADOS PARA PARTICIPAR EN LAS ELECCIONES GENERALES DE 2026, SEGÚN EL JNE.

70 países

ASISTIRÁN AL WORLD MINING CONGRESS, EL EVENTO MUNDIAL DE MINERÍA MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO, QUE SE REALIZARÁ EN LIMA.



“
*SÉ QUE A MUCHOS,
Y SOBRE TODO AL
PRESIDENTE TRUMP, NO
LES HA GUSTADO QUE
INAUGUREMOS NUESTRO
PUERTO DE CHANCAY*”

Dina Boluarte
PRESIDENTA DEL PERÚ

La mandataria peruana hizo una curiosa alusión al presidente de Estados Unidos ante la ONU.

Contenido

27/09/25



40

Las confesiones de 'Rei'

Reimond Manco habla sobre su nueva vida en el streaming, alejado de las polémicas y los ampayes. En entrevista con **Somos**, el exfutbolista asegura que ha mejorado como persona. Para esto, resalta la importancia de su esposa, la responsabilidad de criar a cuatro hijos y el golpe que significó la muerte de su padre.

06

La Bonbonniere despeg

Con su tercer y más innovador local, el espacio comandado por Coque Ossio llega al aeropuerto Jorge Chávez para ofrecer lo mejor de su repertorio, en la mesa o en formato 'grab and go', a cualquier hora del día.



05. Fotonoticia

08. Maca Bustamante

10. Viajes: Bogotá

14. Planes de primavera

22. Casona Ofelia

26. Circo Beat

34. En portada: Lady Bee

44. Historia de un bombero

50. Test de Proust

46

Estrafalario renace

Tras una crisis que la obligó a cerrar tiendas, la marca de moda sostenible vuelve con diseños de espíritu ecológico y bordados hechos por internas del penal de Chorrillos.



18

El 'boom' de los reestrenos

El regreso de películas clásicas se ha convertido en tendencia mundial: convocan multitudes, apelan a la nostalgia y conquistan nuevas generaciones. En el Perú, el fenómeno ya alcanza cifras históricas de taquilla.

SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editora:

Nora Sugobono
nora.sugobono@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón.

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:

Julio Vizcarra

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:

Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoselcomercio

REDACCIÓN

Calle Paracas N° 532, Pueblo
Libre - Lima. 311-6500

PUBLICIDAD

Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N° 532,
Pueblo Libre - Lima
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

TELÓN DE DUELO

Había algo en la mirada intensa de Hernán Romero, en la cadencia impecable de su voz, que lograba transportarnos y hacer verosímil cada papel que le tocara interpretar. Esta semana, el telón definitivo cayó para uno de los grandes referentes de la actuación peruana. Romero murió a los 83 años, y deja como legado más de seis décadas de entrega absoluta al arte. Nacido en el Callao, en 1942, estudió Derecho en la Universidad Católica, aunque pronto comprendió que su vocación no estaba en los tribunales sino en los escenarios. Participó en la fundación del Teatro de la Universidad Católica, punto de partida de una trayectoria que marcaría a generaciones de artistas. Romero no se limitaba a representar un papel. Lo habitaba. En televisión, dejó huella en producciones como “Simplemente María”, y “Gorrión”. En el cine, brilló en títulos como “No se lo digas a nadie” o “El bien esquivo”, siempre con esa intensidad contenida que era su sello característico. Un artista irrepetible. //

LA PARTIDA DE HERNÁN ROMERO FUE CONFIRMADA POR SU HIJA PATRICIA. “HA LUCHADO COMO EL GUERRERO QUE SIEMPRE FUE”, DIJO EN UN POST EN REDES.

Gastronomía

La Bonbonniere

Dirección: Aeropuerto Internacional Jorge Chávez
(sala de embarque internacional).

📍 @labonbonniereperu



NORA SUGOBONO

FOTOS:
LA BONBONNIERE



VOLCÁN DE CHOCOLATE, UN CLÁSICO POR AQUÍ: PETIT GATEAU CON RELLENO LÍQUIDO DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA.

El tercer y más novedoso local del emblemático café restaurante con el sello de Coque Ossio ofrece una experiencia que funciona 24 horas seguidas, los 365 días del año. Así es como lo logran.

Era mayo de 2015. La primera vez que pude entrevistar a Marisa Guiulfo en su casa —su espacio más íntimo, un reflejo de todo lo que ella era— ocurrió algo que no me suele representar: llegué temprano. Mientras esperaba en una de las salas, me dediqué a observar. Detalles, colores, texturas, libros, fotos. Todo. Era como entrar a un mundo exquisito, único, que al mismo tiempo se sentía cálido y cercano. Así también era Marisa. Pasamos toda la tarde recorriendo ambientes (antes almorzamos, por supuesto; ese día tocaba arroz con pollo), desde su patio y biblioteca a su habitación, y así hasta llegar al que era el corazón de todo su hogar: la cocina. Decenas —aunque quizá deba decir cientos— de gallinas en todas las formas posi-



PEPPER STEAK, UN FAVORITO DE ESTA MESA: LOMO EN SALSA DE PIMIENTA CON ESPINACA SALTEADA Y PASTEL DE PAPAS. ATRÁS, PERUANÍSIMO PISCO SOUR, QUE NUNCA VIENE MAL ANTES DE EMPRENDER UN VIAJE.



UNA ESPECIALIDAD DEL DESAYUNO EN LA BONBONNIERE:
TOSTADAS FRANCESAS DE PAN BRIOCHE CON SIROPE,
MANTEQUILLA Y FRUTOS ROJOS.



HAY ALREDEDOR DE 16 SÁNDWICHES EN LA CARTA,
CON OPCIONES QUE VAN DESDE LOS CROISSANTS
RELLENOS HASTA CRIOLLOS TRIPLES Y BUTIFARRAS.



PARA AGILIZAR LA VISITA, TAMBIÉN TIENEN UN ÁREA DE
'GRAB AND GO', DONDE OFRECEN UNA GRAN VARIEDAD DE
ENSALADAS, PASTERÍA DULCE Y SALADA, ENTRE OTROS.

bles. Coleccionarlas era su máxima afición, y las traía de todos los países que visitaba. Lo hacía porque le recordaban a su madre. Visitar La Bonbonniere, en cualquiera de sus tres locales (San Isidro, Larcomar o el nuevo aeropuerto Jorge Chávez), es como tener un vistazo de ese mundo que ella construyó, y que se mantiene vivo en las manos de su hijo, el chef Coque Ossio. Allí encontramos sus sabores, sus platos bandera y, por supuesto, sus adoradas gallinas.

La historia de La Bonbonniere no empezó con Marisa Guiulfo, es cierto. Pero fueron ella y Coque quienes la potenciaron, la llevaron a otras dimensiones y apostaron por crear un modelo de negocio que no renuncie a su esencia con la expansión de sus sedes. La sede original —en la sanisidrina calle Burgos— abrió sus puertas en 1953, fundada por una pareja de franceses. Guiulfo la adquirió en la década del noventa, tras triunfar como banquetera dentro y fuera de nuestras fronteras. Al proyecto familiar se sumó su hijo mejor, Coque Ossio, y el resto ya es historia.

Luego de la experiencia de 14 años en el antiguo aeropuerto, la presencia de La Bonbonniere en la terminal internacional del nuevo Jorge Chávez llegaba con muchos aprendizajes, sí, pero también con varios retos en el camino. Esta vez, el local es mucho más amplio, lo cual permite tener una cocina de donde sale un menú más variado, pensado para el viajero. Como novedad, tienen también el área de 'Grab and Go', donde se encuentran disponibles distintos tipos de sándwiches, pastelería dulce y salada, ensaladas, jugos y café, listos para llevar. Todos estos productos son preparados frescos, todos los días y en cada turno, desde la propia cocina del restaurante.

La carta aquí incluye casi todos los platos de los otros locales de La Bonbonniere, además de algunas novedades en las categorías más solicitadas en el aeropuerto, como son desayunos y sándwiches. Eso sí, sin importar la hora o el día, los platos más pedidos siempre son los sabores bandera: cebiche y lomo saltado. El viaje culinario realmente tiene de todo. //



Los favoritos de Nora

LO QUE NUNCA CAMBIA

Hay algunos sabores de los cuales no podemos (ni debemos) privarnos al visitar La Bonbonniere, cualquiera sea su sede. Los primeros de mi lista son los buñuelos de Marisa, de queso cajamarquino y cubiertos con azúcar impalpable, acompañados por jalea de rocoto. El avión puede esperar.

EL LADO MÁS DULCE

Otro 'must' en este espacio son los postres, especialmente los que vienen en versión chiquita: los manás, trufas o canelitas, además de los macarons, por ejemplo. Si no se disfrutan en mesa, son perfectos para llevar y comer en el camino.

MÁS OPCIONES

La Bonbonniere también ofrece ciertos descuentos en consumo para algunos usuarios de tarjetas de crédito, así que los invito a revisar sus condiciones antes de visitar el aeropuerto. Recuerden que allí los precios de la carta están en dólares.



EL AMPLIO LOCAL SE ENCUENTRA EN LA ZONA DE EMBARQUE, FRENTE AL 'DUTY FREE'. ABAJO, EL CHEF COQUE OSSIO, AL FRENTE DE LA BONBONNIERE.



El intestino y la piel están más conectados de lo que imaginamos. A través de la microbiota intestinal, lo que comemos, cómo dormimos o el nivel de estrés que cargamos pueden reflejarse en brotes, eccemas o acné. Aprende a cuidarte.

Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@macawellness



FOTOS: ISTOCK



Alergias y eccemas: cuando tu intestino habla... y tu piel responde

¿Alguna vez te ha salido un brote en la cara justo antes de una reunión importante o una cita? Seguro pensaste que era “estrés” o “las hormonas”. Y sí, puede ser. Pero lo que pocos saben es que, muchas veces, la piel está reaccionando a lo que ocurre en el intestino. Bienvenidos al famoso eje intestino-piel, una autopista de comunicación que conecta tu digestión con lo que ves en el espejo.

En tu intestino habitan trillones de microorganismos (entre bacterias, hongos, levaduras y virus) que forman tu microbiota intestinal. Aunque suene increíble, podemos definirla como una comunidad de “bichitos” que trabajan día y noche para, entre otras cosas:

- ◆◆ Mantener tu digestión en orden.
- ◆◆ Regular tu sistema inmune.
- ◆◆ Producir compuestos antiinflamatorios.

LOS PROBLEMAS EN LA PIEL, COMO ECCEMAS O BROTES, MUCHAS VECES NO COMIENZAN EN LA SUPERFICIE, SINO EN DESEQUILIBRIOS DE LA MICROBIOTA INTESTINAL. ES CONVENIENTE ALIMENTARSE Y DORMIR BIEN.



Cuando esta microbiota está equilibrada, todo fluye mejor. Pero si se altera (disbiosis), aparecen hinchazón, digestión lenta, defensas bajas... y, sí, también problemas en la piel.

Entonces, ¿cómo se conectan el intestino con la piel? Piensa en ese primer órgano como una barrera. Si el intestino está fuerte, bloquea las toxinas y deja pasar los nutrientes. Pero si se vuelve “permeable” (algo que pasa con una mala alimentación, exceso de ultraprocesados, antibióticos o estrés), entonces algunas sustancias indebidas pueden llegar al torrente sanguíneo. El resultado es que tu sistema inmune entra en alerta y pueden aparecer una inflamación y brotes en la piel como eccema, psoriasis, acné, urticaria... muchas veces, estas condiciones no empiezan en la piel, sino en lo que pasa dentro de ti. Tu piel es como un “altavoz” que grita lo que tu intestino está susurrando.



LAS CREMAS CARAS NO SON LA SOLUCIÓN MÁS EFECTIVA PARA LAS ALERGIAS Y ENFERMEDADES DE LA PIEL. CONVIENE PRIMERO REVISAR LA ALIMENTACIÓN Y EL MANEJO DEL ESTRÉS.

La dermatitis es una enfermedad inflamatoria de la piel que se caracteriza por la coloración rojiza, y la picazón. La opinión del médico es esencial para definir el tratamiento.

LOS MITOS MÁS COMUNES

♦♦ “Si tengo brotes, me falta crema cara”: falso. Tu piel puede mejorar con productos tópicos, pero si no revisas lo que pasa adentro, es como tapar una gotera con cinta adhesiva.

♦♦ “Todo es culpa del gluten o la lactosa”: no siempre. Cada cuerpo es distinto. La clave está en identificar qué alimentos o hábitos alteran tu microbiota, y no empezar a satanizar todo.

♦♦ “Un probiótico lo cura todo”: ojalá fuera tan simple. Los probióticos ayudan, pero no reemplazan una alimentación variada, rica en fibra, frutas, verduras y fermentados.

¿QUÉ PUEDES HACER POR TU INTESTINO (Y TU PIEL)?

1. Alimenta a tus bichitos buenos:

Fibra, frutas, verduras, legumbres y granos integrales son su festín favorito. Esto incluye fermentados como kéfir, yogur natural, kombucha, chucrut y kimchi. Ojo: no todos son probióticos certificados, pero aportan diversidad microbiana.

2. Reduce ultraprocesados:

Menos azúcar añadida, grasas trans y colorantes. Tu intestino te lo agradecerá.

3. Maneja el estrés:

Es verdad que el estrés desbalancea la microbiota y empeora los brotes en la piel.

4. Duerme bien:

Tus bacterias también tienen su “reloj”.

No se trata de elegir entre dermatólogo o nutricionista; aquí el trabajo es en equipo. La piel necesita cuidados externos, pero muchas veces la raíz del problema está dentro de ti. Y ahí, el rol de la microbiota es clave. Así que la próxima vez que veas un brote inesperado, antes de maldecir al espejo, pregúntate: ¿qué está tratando de decirme mi intestino? Porque al final, tu piel no es solo un lienzo estético, es un reflejo de tu salud interna, y cuando cuidas a tus bichitos, tu piel lo grita con orgullo. //

♦ Viajes

Bogotá, la ciudad que respira belleza



POR:
**JORGE
CHÁVEZ
NORIEGA**

Entre la tradición y la innovación, la capital colombiana invita a descubrir su historia y a disfrutar nuevas experiencias que reciben al viajero con los brazos abiertos. Así vivimos tres días en esta fascinante metrópoli.

Bogotá es una ciudad amable desde el primer instante. Al aterrizar, el aire fresco de montaña acaricia nuestra piel apenas bajamos del avión, dándonos la bienvenida. Desde el aeropuerto El Dorado, un trayecto de treinta minutos nos separa del Centro Histórico, un escenario de plazas vibrantes, iglesias centenarias y casonas coloniales. Aquí, no son los monumentos lo que primero se impone, sino la gente: rostros risueños, sonrisas espontáneas y una cordialidad que parece ser parte del clima. La capital colombiana se descubre, antes que nada, en ese gesto humano que enciende sus calles.

En el corazón de la ciudad se abre la Plaza de Bolívar. Los edificios que la rodean, solemnes, parecen custodiar siglos de historia: el Capitolio, la Catedral y el Palacio de Justicia. A unas cuadras, las calles estrechas de La Candelaria revelan otra cara: un barrio que mezcla pasado y presente, tradición

y rebeldía. Silencio de iglesias; gritos de grafitis.

Nuestra siguiente parada es la Plaza de la Concordia. Entre puestos coloridos y voces que ofrecen frutas, hierbas y especias locales, se descubre otra faceta de la ciudad: la del sabor que nace en sus mercados. En este lugar, nuestro paladar se encuentra con el ajiaco, sopa espesa y reconfortante que combina papa, pollo, maíz y guascas.

El recorrido encuentra su punto más alto en el Cerro de Monserrate. Subir es enfrentarse a la montaña: escalones, teleféricos que trepan sobre la ciudad, el aire que se vuelve más delgado y más intenso a cada metro. Desde arriba, Bogotá se abre como un tapiz infinito de luces y tejados, una ciudad que se expande y late al pie de los Andes.

MAGIA COTIDIANA

A menos de dos horas de la capital, el viaje continúa a través de pueblos encantadores que revelan la riqueza

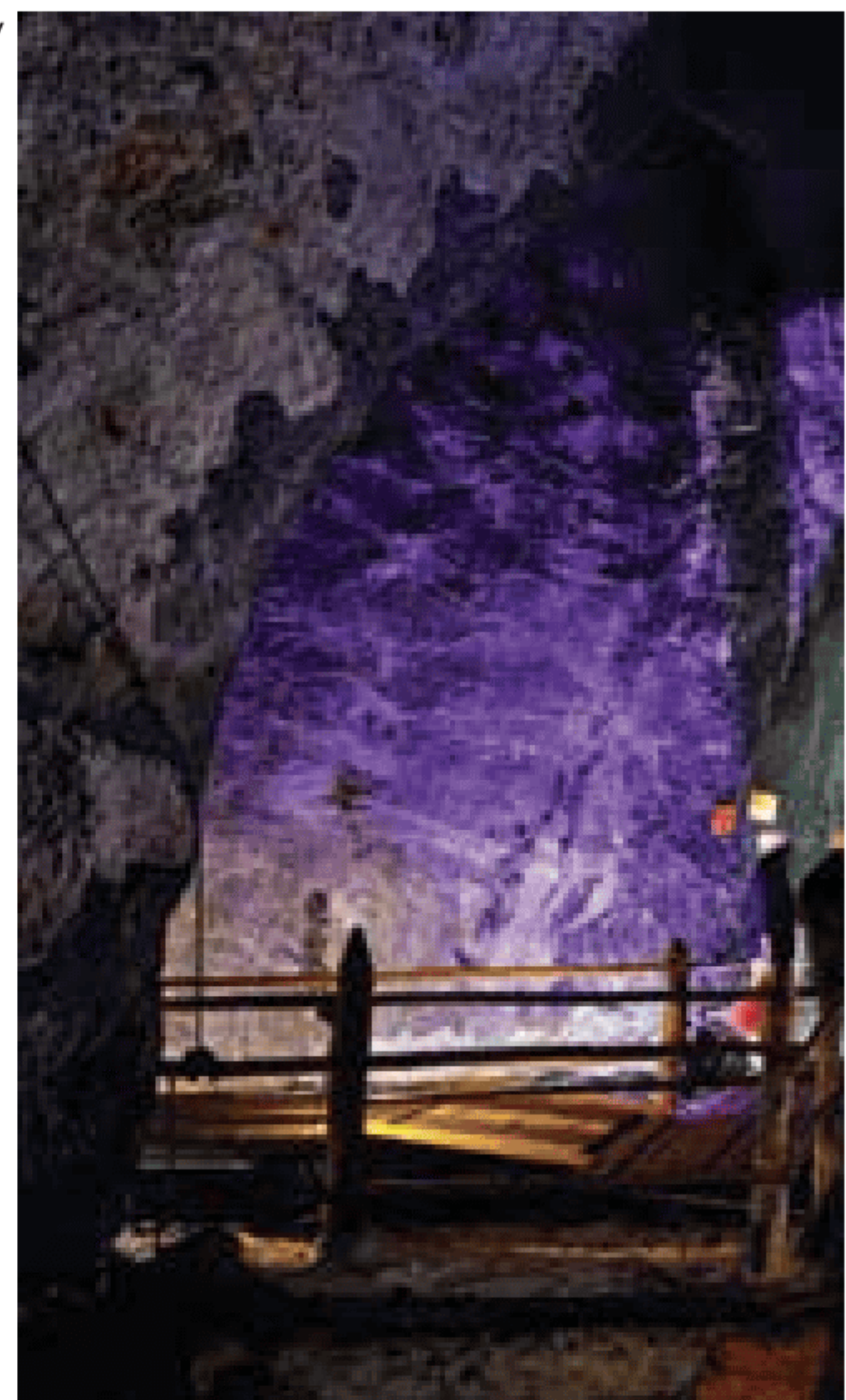


ISTOCK

1. LA PLAZA DE BOLÍVAR ES EL EPICENTRO DE LA CAPITAL COLOMBIANA. AQUÍ, LA HISTORIA Y LA VIDA COTIDIANA SE ENCUENTRAN FRENTE A LA MIRADA DE SIMÓN BOLÍVAR.

2. VISITAR LA MINA DE SAL DE NEMOCÓN ES UN VIAJE AL CORAZÓN DE LA TIERRA, DONDE LA SAL GUARDA SIGLOS DE HISTORIA Y MISTERIO. ESTÁ A SOLO DOS HORAS DE BOGOTÁ.

2/



KEVIN MOLANO



3 CIUDAD BOLÍVAR ES UN BARRIO QUE SE REINVENTA CON MURALES Y ARTE COMUNITARIO, MOSTRANDO EL ALMA COLORIDA DE BOGOTÁ. SE LLEGA A TRAVÉS DEL TRANSMICABLE.

4. LA GASTRONOMÍA EN BOGOTÁ SE CARACTERIZA POR SUS SABORES CREATIVOS, QUE LLEVAN LA ESENCIA DEL PAÍS A CADA PLATO. EN LA IMAGEN, UNAS AREPAS RELLENAS DE AJIACO.



cultural y natural de la región. La primera parada es Nemocón, un lugar tranquilo que guarda un tesoro bajo tierra: su imponente mina de sal. Al descender, el visitante se encuentra con un mundo subterráneo de galerías iluminadas, espejos de agua e ilusiones ópticas que sorprenden. El espacio, de más de 500 años de historia, ha sido también escenario cinematográfico: aquí se filmaron escenas de “Los 33”, la película sobre los mineros chilenos atrapados en Copiapó, Chile.

De regreso a la superficie, el camino nos lleva a Zipaquirá, otro pueblo de encanto colonial. Entre sus calles empedradas y plazas

tranquilas se alza una de las joyas gastronómicas de la región: el restaurante Quira, donde los sabores locales se reinventan en platos como el arroz apastelado de camarón, servido sobre hoja de bijao y patacón; o la trucha del Neusa, una delicia acompañada de crocantes de habas y papita sabanera. La experiencia se completa con una pausa en Alma, un café premiado por su propuesta de origen, que concentra en una taza los aromas profundos del grano colombiano.

La ruta concluye con una visita a la Licorera de Cundinamarca, orgullo regional. Aquí, entre alambiques y barricas, se explica el proceso de ela-



3/

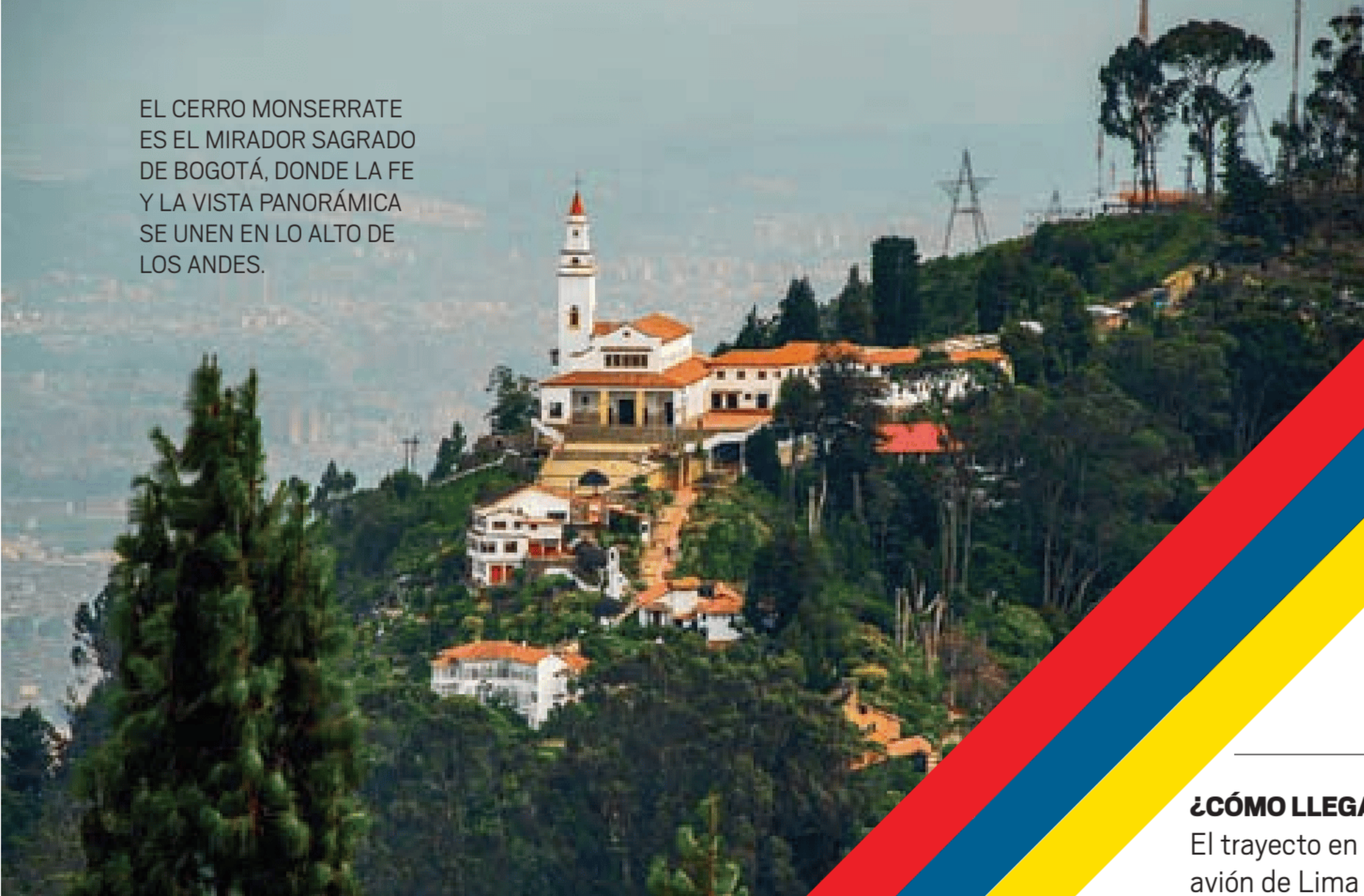
4/



La moneda oficial es el peso colombiano (COP); conviene cambiar en casas de cambio autorizadas o retirar de cajeros, aunque la mayoría de comercios aceptan tarjeta. Para moverte, lo más práctico es combinar el sistema TransMilenio con apps de taxi o transporte autorizado: ganarás tiempo y seguridad.

AFP

EL CERRO MONSERRATE ES EL MIRADOR SAGRADO DE BOGOTÁ, DONDE LA FE Y LA VISTA PANORÁMICA SE UNEN EN LO ALTO DE LOS ANDES.



ISTOCK

boración del aguardiente y el ron. El recorrido incluye un museo que narra la tradición licorera del departamento y una cata que permite apreciar matices, aromas y sabores de estas bebidas emblemáticas.

COLORES QUE HABLAN

A las laderas del sur de Bogotá se llega flotando en el TransMiCable, un teleférico que conecta la capital con Ciudad Bolívar. Se trata de un territorio levantado con esfuerzo y creatividad por miles de familias que lo autoconstruyeron ladrillo a ladrillo. Desde arriba, la vista impacta: techos escalonados y casas de colores intensos que parecen un mural gigante extendido sobre la montaña.

Más que un destino, Ciudad Bolívar es una experiencia de turismo comunitario. Aquí, el arte se convierte en lenguaje de identidad y orgullo. Los murales que adornan las calles cuentan historias de lucha, memoria y esperanza, retratando el alma de Colombia en cada trazo. En la casa Amigos del Turista, visitantes y vecinos comparten talleres de serigrafía y grafiti, donde aprenden que las paredes no son límites, sino lienzos que cobran vida.

Uno de los lugares más singulares del recorrido es el Museo del Rincón del Paraíso. Su creador ha reunido durante décadas todo tipo de objetos encontrados y desechados: radios antiguos, teléfonos de disco, cámaras fotográficas, muñecas, juguetes metálicos,

vinilos, utensilios domésticos y hasta máquinas de escribir. Lo que en otro lugar sería chatarra, aquí se transforma en memoria y relato: cada pieza cuenta una historia de la ciudad.

Y entre cada paso, la música acompaña: el rap y el hip hop laten en cada esquina, como banda sonora de un barrio que ha hecho de la cultura su bandera. Desde las alturas de Ciudad Bolívar, Bogotá revela su rostro más real: inmensa y cercana al mismo tiempo, vibrante y serena, como si toda su belleza estuviera contenida en este instante suspendido entre el cielo y la tierra. //



KEVIN MOLANO

LA LICORERA DE CUNDINAMARCA REVELA EL ARTE DE LOS DESTILADOS QUE FORMAN PARTE DE LA TRADICIÓN Y EL ORGULLO COLOMBIANOS.

Los tips

¿CÓMO LLEGAR?

El trayecto en avión de Lima a Bogotá toma en promedio tres horas. Para mayor confort, Avianca ofrece su experiencia 'business class', que vale la pena tomar.

¿DÓNDE COMER?

Recomendamos dos opciones que están dando la hora en Bogotá. La primera es el restaurante Casa Palermo, del chef Jorge Rausch, y su mezcla de productos tradicionales. El otro es Anomalía, una propuesta de vanguardia que se inspira en la cocina regional.

¿DÓNDE QUEDARSE?

Chapinero, Usaquén y Teusaquillo son algunos de los barrios más amables con el turista. Nosotros vivimos una agradable experiencia en el hotel Hilton Corferias, en Teusaquillo.

♦ **Salud**

EL ARTE DE DEVOLVER SONRISAS

La odontóloga peruana Sara Flores transforma sonrisas sin dañar lo natural, combinando ciencia y sensibilidad en cada tratamiento, a paso veloz. ¿En qué consiste la técnica con resina de alta estética?

ARCHIVO PERSONAL



LA TÉCNICA DE RESINA DE ALTA ESTÉTICA PERMITE RECUPERAR EL BRILLO PERDIDO SIN SACRIFICAR EL ESMALTE DENTAL. SE REALIZA EN TAN SOLO DOS SESIONES.

CON MANOS PRECISAS Y MIRADA ARTÍSTICA, SARA FLORES MOLDEA SONRISAS QUE PARECEN NATURALES.

Una sonrisa puede cambiarlo todo. Para la doctora Sara Flores, odontóloga peruana con más de 25 años de experiencia, el diseño de sonrisas es un arte en el que se combinan precisión, estética y respeto por lo natural. Su técnica, basada en carillas de resina de alta estética, le ha permitido devolver confianza a cientos de pacientes, sin necesidad de desgastar innecesariamente el esmalte dental.

El método tiene sus raíces en Hollywood, donde se usaba para caracterizar sonrisas de actores en películas. Aquellas carillas temporales evolucionaron en lo que hoy se conoce como 'bonding' o carillas de resina: una técnica mínimamente invasiva que consiste en aplicar una capa de resina sobre el diente, recuperando su forma y luminosidad.

Sara descubrió esta técnica recién egresada de la universidad, en un curso con el especialista brasileño Newton Fahl. "Me enamoré porque, a diferencia de la porcelana, que exige tallar demasiado el diente, con la resina conservamos lo más valioso: el esmalte natural", comenta.

El procedimiento puede realizarse en tan solo dos sesiones: una para la arcada superior y otra para la inferior. En pocas horas, el paciente pasa de la evaluación inicial a salir con una sonrisa renovada, sin fases provisionales ni tiempos de espera por laboratorio.

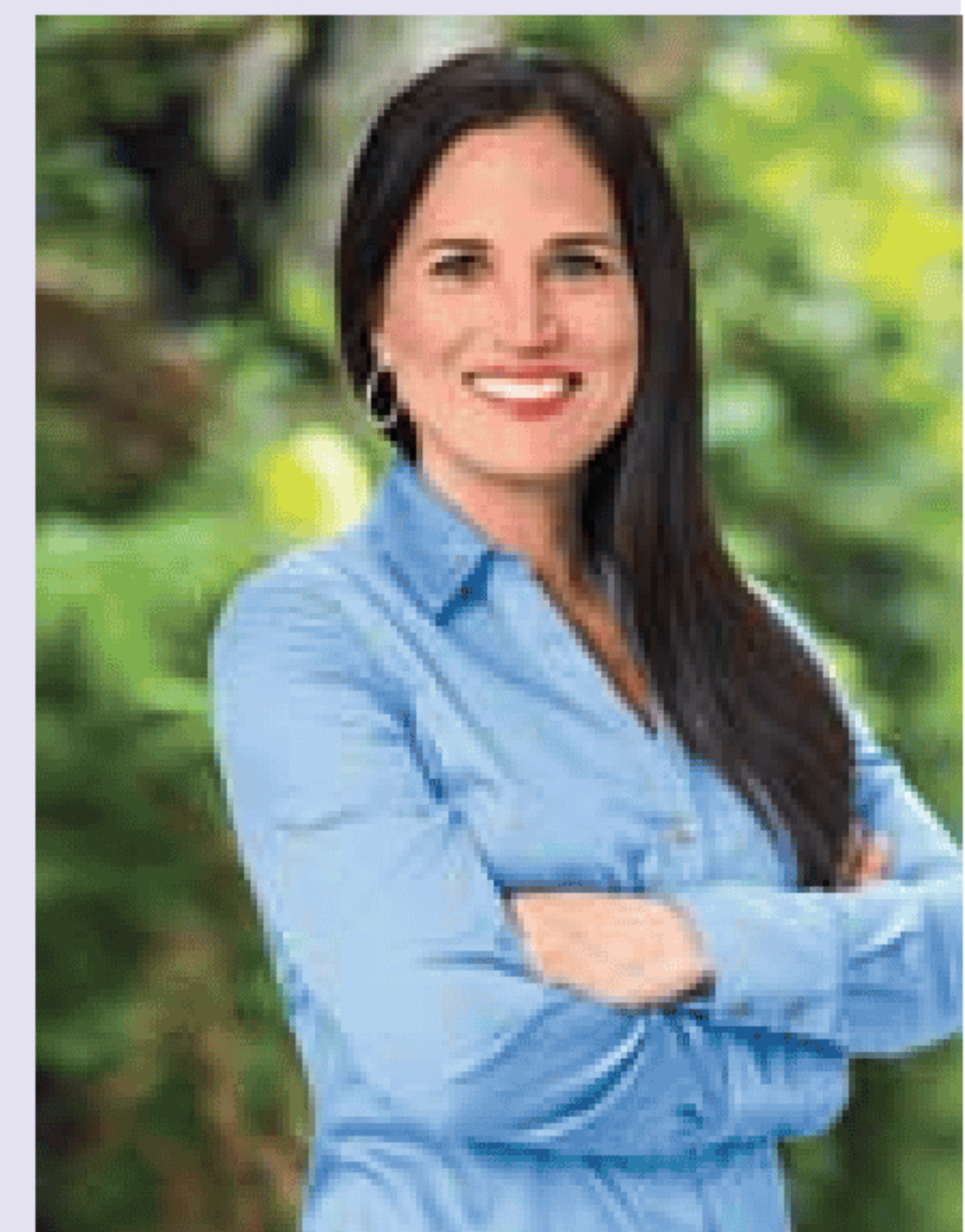
La doctora Flores enfatiza que es un tratamiento pensado sobre todo para adultos de más de 30 o 35 años que han perdido esmalte por desgaste o bruxismo. "Es como devolverle al paciente un esmalte artificial que protege sus dientes y restaura la armonía de su sonrisa", explica.

Antes de cualquier intervención, la doctora Sara Flores realiza una evaluación clínica y radiográfica para asegurar que no haya caries u otros problemas. Si todo está en orden, el paciente puede salir con una nueva sonrisa el mismo día. "Lo más importante es escuchar al paciente, entender qué espera de su sonrisa y acompañarlo en el proceso. La técnica es manual, artística, y cada caso es único", concluye. //

Dónde atenderse

♦♦ La doctora Flores es diplomada en Odontología Integral, colaboradora del libro "Manual de introducción a la odontología", conferencista internacional y autora de artículos. Atiende en su consultorio de Surco (Av. Manuel Olguín 555) y a través de su página web y redes sociales (@dentalsaraflores).

ARCHIVO PERSONAL



SARA FLORES FUE DIRECTORA NACIONAL EN EL CONSEJO ADMINISTRATIVO DEL COLEGIO ODONTOLÓGICO DEL PERÚ.

Estilo de vida

Llegó la estación donde todo florece. Con ella vienen nuevos sabores, planes y actividades para divertirse en familia y entre amigos. Aquí, algunas recomendaciones para disfrutar esta nueva estación al máximo.



POR:
DIANA GONZALES OBANDO

Planes de PRIMAVERA

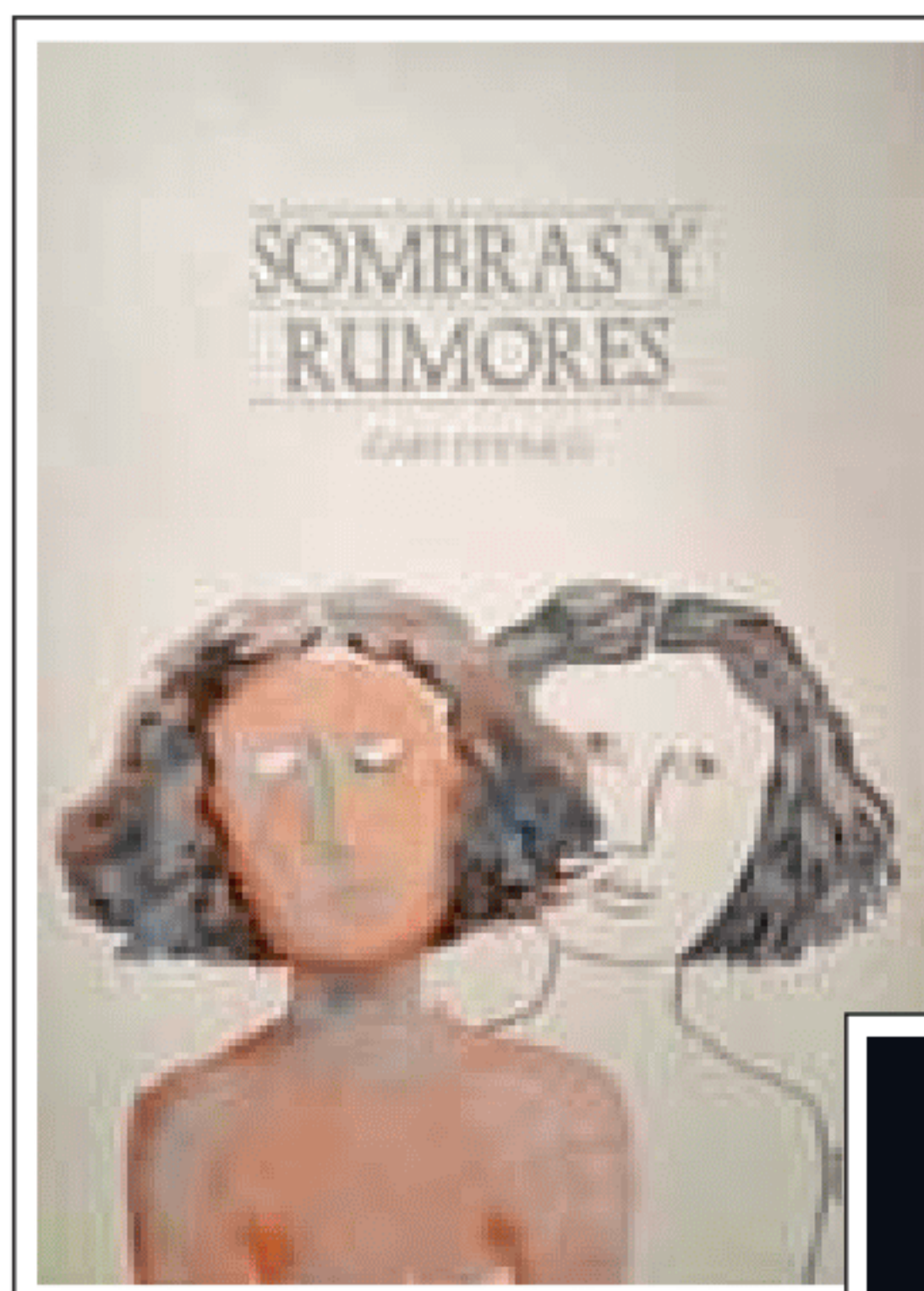
Feria de flores

◆ Hasta el 28 de setiembre, el parque Kennedy de Miraflores recibirá la décima edición de Perú Flora 2025 (@perufloraapp). En este evento, se reúnen más de 90 stands con la mejor variedad de flores y plantas ornamentales. Se han pensado en actividades y talleres culturales para toda la familia, así como el concurso de arreglos florales. Además, se podrá comprar directamente a los floricultores productores.

Buscar frutas de estación

◆ Como cada temporada, la primavera llega también con sus propios sabores. Si se busca comer sano, en casa o en un plan fuera de ella, la nutricionista Karyn Reyna recomienda priorizar las frutas de estación. “Cítricos como mandarinas, naranjas, manzana de agua o israel, mango y papaya, y todos los que nos dan betacaroteno. Las frutas cítricas son importantes para la absorción de hierro”, nos dice. Sugiere comer distintas frutas en el transcurso del día.

El Mincetur recomienda conocer destinos esta primavera como el Balneario de Huanchaco (Trujillo), Mirador de la Cruz del Cóndor (Arequipa) y la Caverna de Mama Huari (Tarma).



Lecturas al aire libre

◆ La lectura no es considerada un deporte; sin embargo, es de las mejores compañeras para ejercitar la mente, la memoria y las emociones. Si el plan es salir a leer al aire libre, recomendamos el nuevo libro de poesía de Patricia Colchado, “Astro de luz sinfónica”, o los cuentos de Gaby Cevasco en “Sombras y rumores”. Cevasco, escritora iqueña, falleció recientemente y leerla es una buena manera de recordarla. Por otro lado, el promotor de lectura Renzo Cabrera (@renzo.lector) recomienda “El aroma a lavanda” de Dara Cabushtak, como una lectura fresca.



JUAN PONCE



ISTOCK



ISTOCK



Elegir un buen 'outfit'

◆◆ La primavera es la temporada perfecta para jugar con capas ligeras y colores frescos. La 'stylist' Natalie Bouchier (@natibouchier) recomienda para las salidas "apostar por prendas versátiles como 'blazers' de lino, 'trench coats' livianos, chalecos tejidos y camisas 'oversize' que puedas superponer sobre tops o vestidos". En cuanto a tonalidades primaverales, usar tonos neutros claros o rayas suaves. "Los accesorios también son clave: pañuelos [están en tendencia], gafas y bolsos en tonos vibrantes pueden transformar un look sencillo en uno muy chic", comenta Bouchier.

R A

Picnic al atardecer

◆◆ Apenas el sol comienza a alumbrar, los limeños nos adueñamos de los malecones, un espacio ideal para disfrutar las mejores vistas del mar y sus atardeceres. Pero también, parques como La Pera del Amor o María Reiche son los lugares favoritos de quienes busquen un espacio distinto para celebrar un cumpleaños o alguna fecha especial, incluyendo a sus mascotas. También hay empresas que se dedican a embellecer el espacio con accesorios, como Picnic Club (TikTok @picnicclub.pe) o Al Aire Libre (IG @alairelibre.pe).



AL AIRE LIBRE

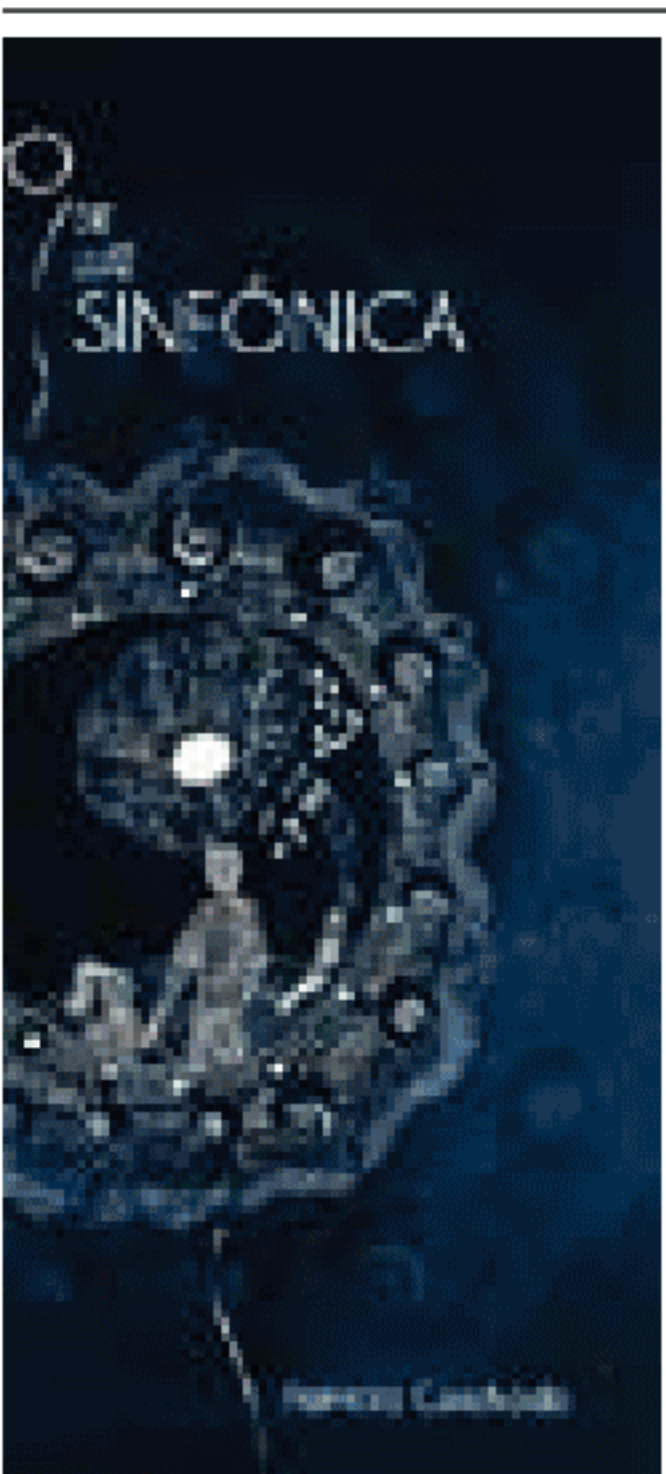


MORPHOTHECA



Belleza voladora

◆◆ No solo las flores amarillas son una señal de la llegada de la primavera, la majestuosidad de las mariposas también lo es. La Morphoteca es de esos planes que fascinan a niñas y niños. En este lugar ubicado en San Isidro, las mariposas dominan el espacio y se puede caminar entre ellas mientras se aprende sobre este hermoso insecto: por ejemplo, cómo se transforma de gusano a mariposa. Para aprender más de ellas y visitar la Morphoteca se debe solicitar una reserva por su página de Instagram: @morphotheca.



ANTONIO MELGAREJO



Hola Fest Primavera

◆◆ Hoy y mañana el acostumbrado encuentro musical, artístico y de diseño peruano abrirá sus puertas a la primavera en el Hola Fest. Si haces compras, no olvides pedir tu girasol gratuito y continuar recorriendo la feria y disfrutando de los conciertos. Siempre en el Campo de Marte. Es 'pet friendly'. Hoy, sábado 27, tendrán un taller de bordado floral con Sofini Arte y, por la tarde, estará la artista Diana Salas a las 5 p.m., junto a más artistas. Revisa el cronograma primaveral en IG: @holafest.pe.

El Parque Hispanoamérica de La Molina organiza tardes de cometas. Vea sus actividades en IG @munilamolina.

Escapadas fuera de la ciudad

◆◆ Los verdes paisajes lomeríos cercanos a Lima son la sensación en redes sociales y continuarán hasta octubre. De hecho, son destinos turísticos a los que se puede llegar fácilmente y con la familia y amigos por cuenta propia o mediante agencias turísticas como Caral Tours (@caral_tours), que ha incluido en sus rutas las Lomas de Lachay. Aquí hay tres tipos de caminos, el más largo dura dos horas. Tome en cuenta los cuidados de las lomas: es recomendable no dejar plásticos ni llevar mascotas, pues pueden dañarlas.

Naturaleza y deporte

◆◆ La práctica de actividades al aire libre y deportes en primavera no solo mantienen en forma a las personas, también dan la oportunidad de apreciar los nuevos paisajes idílicos con flores, pájaros e insectos. El senderismo en grupo es una buena idea para relajarse, así como el running, largas caminatas en el malecón o practicar yoga en comunidad en un parque, como las actividades organizadas por @que.fluya.yoga. Todos los sábados a las 10 a.m. se reúnen en el Parque del MAC, en Barranco. Son opciones para compartir un momento de entrenamiento y relajación en plena naturaleza.



JÉSSICA VICENTE



ISTOCK

Historias

PASOS HACIA EL FUTURO

El programa social de Bata, activo en 23 países y con más de 400 mil niños beneficiados, refuerza su impacto en el Perú a través del voluntariado y las alianzas educativas. Dialogamos con Marsha Doucette, ‘chairwoman’ del proyecto.

POR:
CELESTE PÉREZ

El 21 de setiembre, Bata celebra el Día del Fundador, una fecha que honra la visión de Tomás Baña: crear comunidades sólidas donde trabajadores y familias prosperen. Ese espíritu se mantiene vigente a través del Bata Children’s Program, iniciativa global de la marca lanzada en 2010, que hoy llega a 23 países y viene beneficiando a más de 400 mil niños con proyectos de educación, salud, mentoría y sostenibilidad.

En el Perú, el programa ha impactado en la vida de más de 10 mil niños, adolescentes y jóvenes durante los últimos tres años, gracias a alianzas con instituciones como Fe y Alegría y Aldeas Infantiles SOS Perú. Además, principalmente, el voluntariado es realizado por las personas que forman parte de la empresa. “Estamos convencidos de que lo que hacemos hoy a través del Programa puede servir de modelo para otras empresas que aún no han decidido incorporar el voluntariado en su agenda”, afirma Marsha Doucette, ‘chairwoman’ del proyecto.

Además de sus logros a escala global, el Bata Children’s Program se ha convertido en un pilar

de identidad para la compañía. No se trata solo de una iniciativa de responsabilidad social, sino de un esfuerzo que involucra directamente a sus colaboradores en todo el mundo. Desde las fábricas hasta las oficinas centrales, cada voluntario se suma con el mismo propósito: mejorar vidas y demostrar que el impacto colectivo es posible cuando todos ponen de su parte.

El rol de los voluntarios es clave. Solo en 2024 dedicaron más de 50 mil horas a iniciativas que no solo transforman comunidades, sino también a quienes participan. “Es muy gratificante escuchar a nuestros voluntarios decir cómo el trabajo los llena de energía y les da una visión más positiva de la vida. El impacto es doble, en la vida de las familias que tocamos pero también en la familia Bata”, agrega Doucette.

Con programas como Youth-Can!, enfocado en la empleabilidad de adolescentes, el Bata Children’s Program mira hacia el futuro, manteniendo viva la convicción de que las empresas deben elevar a las personas y construir un mañana más justo y esperanzador. //



JOEL ALONZO

MARSHA DOUCETTE ES ‘CHAIRWOMAN’ DEL BATA CHILDREN’S PROGRAM, QUE TRABAJA JUNTO A FE Y ALEGRÍA Y ALDEAS INFANTILES SOS.



BATA

EL TIEMPO DE CADA INTEGRANTE DEL EQUIPO BATA EN SU CHILDREN’S PROGRAM IMPACTA EN LA VIDA DE CIENTOS DE NIÑOS Y JÓVENES DEL PAÍS.

Un compromiso real

♦♦Doucette resalta que el futuro del programa está ligado a la colaboración con aliados estratégicos y al compromiso de cada persona dentro de Bata. “Queremos seguir promoviendo iniciativas que se ajusten a las necesidades de las comunidades y fomentar el trabajo voluntario como parte de nuestra identidad y cultura”, asegura. Con esa convicción, el Bata Children’s Program se proyecta como un modelo inspirador de cómo las empresas pueden transformar realidades más allá de sus productos.

El regreso de películas clásicas confirma una tendencia mundial: los reestrenos llenan salas, apelan a la nostalgia y conquistan a nuevas generaciones que nunca los vieron en pantalla grande. En el Perú, hasta dejan cifras históricas.

VOLVER AL PASADO

GETTY IMAGES

EL MUSICAL "LA NOVICIA REBELDE" REGRESÓ LA SEMANA PASADA POR SU ANIVERSARIO 60. TRES GENERACIONES SE REUNIERON EN LAS SALAS PARA CANTAR Y APLAUDIR JUNTAS.



POR:
ÓSCAR GARCÍA

Es una verdad universalmente aceptada que, aunque los clásicos del cine estén disponibles en streaming, nada se compara con verlos en pantalla grande. La nostalgia, como se ha comprobado en múltiples ocasiones, es una fuerza arrolladora que mueve millones en el mundo y una generación que solo busca recordar los viejos buenos tiempos. Esto explica por qué en los últimos meses títulos como "Tiburón" (1975), "La novicia rebelde" (1965), "Orgullo y prejuicio" (2005) o "La quimera del oro" (1925) han regresado a las salas de cine de todo el país, con gran aceptación entre el público. Pronto se sumará el reestreno por los 40 años del clásico moderno

"Volver al futuro", de Robert Zemeckis, que promete confirmar que el pasado sigue siendo un negocio muy presente.

Las cosas no siempre fueron así. Hubo un tiempo en que ver el reestreno de un clásico era casi un rito secreto. Había que peregrinar hasta la recordada Filmoteca de Lima, en el Museo de Arte, al Cinematógrafo de Barranco o a algún cineclub escondido en un auditorio. Las copias, en su mayoría en celuloide, solían ser tan viejas como las películas mismas, con rayones que cruzaban la pantalla, cortes bruscos y un audio áspero que chisporroteaba. Todo eso formaba parte del encanto. Hoy la escena es otra: los clásicos regresan restaurados, en 4K, proyectados en IMAX, con sonido envolvente y hasta

Próximos reestrenos

VOLVER AL FUTURO

El clásico “Volver al futuro” (1985) emprenderá un nuevo viaje en el tiempo y regresará a nuestras salas el 30 de octubre. Lo hará en múltiples formatos, como parte de una celebración mundial que promete convertirse en acontecimiento.

“AMORES PERROS” DIO A CONOCER AL MUNDO A GAEI GARCÍA BERNAL Y A SU DIRECTOR, EL OSCARIZADO ALEJANDRO G. INÁRRITU.

LIONSGATE



AMORES PERROS

El 9 de octubre regresa a los cines “Amores perros”. La película volverá a sacudir con su crudeza urbana y promete conquistar a nuevas generaciones antes de llegar a la plataforma MUBI.

HARRY POTTER Y EL CALIZ DE FUEGO

Por su aniversario 20, la cuarta película de la saga mágica regresará a las salas peruanas este 18 de noviembre. Otros títulos del universo Potter ya han tenido sus propios reestrenos.

UNIVERSAL STUDIOS



CHRISTOPHER LLOYD Y MICHAEL J. FOX PROTAGONIZARON “VOLVER AL FUTURO” (1985), LA AVENTURA DE UN CHICO QUE VIAJA AL PASADO Y, SIN QUERERLO, ALTERA EL CURSO DE SU PROPIA HISTORIA.

con butacas que vibran al ritmo de la acción. Y lo mejor es que, en muchas ocasiones, las salas están llenas.

Eso fue lo que ocurrió el mes pasado en el Perú con el reestreno por los 20 años de “Orgullo y prejuicio”. La película romántica protagonizada por Keira Knightley y ambientada a inicios del siglo XIX se convirtió en la más vista en su primer día, superando incluso a estrenos recientes como “Otro viernes de locos”, con Lindsay Lohan. “Fue algo realmente histórico: tuvo 750% más de asistencia que hace 20 años y superó en 155% nuestras propias estimaciones”, comenta Sarah Mansilla, gerente

de Márketing de United International Pictures. Este éxito se explica, en gran parte, por la fuerza del ‘fanbase’: las admiradoras de Jane Austen —autora que sigue vigente en todas las librerías— son legión, y la preventa para la película se volvió una verdadera locura. Al final, hubo tanta demanda que las salas se ampliaron y terminó quedándose hasta tres semanas en cartelera.

Otros casos confirman la fuerza de esta ola. Las películas del director de animación Hayao Miyazaki, cabeza del renombrado Studio Ghibli, han tenido una asistencia bastante decente en el país, pese a que la mayoría de ellas es-

A CIEN AÑOS DE SU ESTRENO, "LA QUIMERA DE ORO", DE CHAPLÍN, VOLVIÓ A SALAS DE CINE EN EL PERÚ. SE QUEDÓ DOS SEMANAS.



UNITED ARTISTS

Otros reestrenos anunciados para los próximos meses son "El cadáver de la novia" (2005), de Tim Burton; la cinta de terror "It" (2017); y "El mago de Oz" (1939).

AL CONMEMORARSE SU ANIVERSARIO 30, LA PELÍCULA "TOY STORY", DE PIXAR, ATERRIZÓ EN LA CARTELERA LOCAL.



GETTY IMAGES

MÁS DE 40 MIL PERUANOS ACUDIERON AL REESTRENO DE "ORGULLO Y PREJUICIO" (2005), UN FENÓMENO DIGNO DE ESTUDIO.



ACCUISOFT INC.

tán disponibles en Netflix. Otra de las películas que han confirmado su regreso a salas es "Amores perros", el debut del mexicano Alejandro G. Iñárritu, cuyo reestreno en versión remasterizada en el Perú está previsto para el 9 de octubre, al conmemorarse su aniversario 25.

¿Qué explica este 'boom'? Para Mansilla, hay dos factores que se cruzan: "El peruano, el latino, es mucho de nostalgia, de emociones, de acordarse de cuando era niño e iba con la familia. Eso se potencia con los formatos especiales: ver "Tiburón" en IMAX o en 4DX no es lo mismo que verlo en casa.

Además, estas proyecciones son una experiencia compartida. Observas a abuelos, a padres y nietos juntos, disfrutando". Detrás de esa nostalgia, hay también un cálculo más frío de la industria. Tras la pandemia, con menos estrenos y el público todavía disperso, las distribuidoras y exhibidores encontraron en el catálogo clásico una apuesta segura: títulos probados, costos más bajos, campañas asociadas a aniversarios y la posibilidad de llenar butacas en horarios poco competitivos. Fue el caso de "Ben-Hur" (1959), que vimos en salas casi saliendo de la pandemia, y ha regresado a la pan-

talla grande durante las últimas dos Semanas Santas.

El impacto cultural va más allá de lo comercial. Reestrenar es también revalorizar y ofrecer a las nuevas generaciones la posibilidad de experimentar un fragmento de historia. Que un joven descubra "La quimera del oro" en pantalla grande o que una madre comparta "Orgullo y prejuicio" con su hija es, ante todo, una memoria compartida. En tiempos de consumo fragmentado y solitario, estos reestrenos devuelven al cine su esencia de ritual y experiencia colectiva. Y eso, como dicen, no tiene precio. //

Tendencias

ALQUIMIA PERUANA

POR:
ÓSCAR GARCÍA

Thalía Talavera tenía 21 años cuando decidió incursionar en un terreno que entonces parecía poco explorado para las mujeres: la coctelería. Junto a su esposo Francesco de Sanctis abrió Síbaris en Barranco, y desde el primer día la atracción fue inmediata.

“Teníamos una barra extensa que predominaba en el restaurante, y eso nos motivó a crear una carta de cócteles”, recuerda. “Esa carta la desarrollé yo a esa edad, con la poca experiencia que tenía de la escuela. En el día a día, me gustaba mucho estar detrás de la barra preparando cócteles, y ese espacio me cautivó completamente. Decidí profundizar mis conocimientos, explorar el mundo de los destilados y la coctelería, y ahí encontré mi vocación”.

Durante diez años, Síbaris (hoy cerrado) fue su laboratorio de aprendizaje: se formó como barwoman en una época en la que no era común ver a una mujer al mando de su propia barra. Hoy, con más de una década de experiencia, Talavera representa marcas que buscan otorgar a la coctelería peruana un sello distintivo.

Desde 2023, es embajadora de Mr. Perkins, la empresa que en 2016 lanzó la primera agua tónica 100% peruana. “Mr. Perkins comenzó únicamente con agua tónica, cuando explotaba el ‘boom’ del gin tonic entre 2015 y 2016. Entonces Vinay Bhambini, el creador de la marca, se planteó una pregunta clave: ¿por qué no existe un agua tónica o mixer peruano?”.

La respuesta se materializó

Con más de diez años de experiencia en coctelería, Thalía Talavera pasó de liderar la barra de Síbaris, en Barranco, a convertirse en embajadora de Mr. Perkins, la marca peruana de mixers que ha revolucionado los sabores detrás de la coctelería local.

ARCHIVO PERSONAL



CREATIVA Y APASIONADA, TALAVERA ENCUENTRA EN EL VERMUT SU BEBIDA PRE-DILECTA PARA LA PLAYA, EL ALMUERZO O LA CENA.

en un portafolio que hoy tiene 16 sabores. “Nuestros mixers se elaboran de manera diferente, son mucho más naturales y cuidamos especialmente el asunto de las burbujas”, dice Thalía. Aunque ya no atiende todas las noches detrás de una barra, ella continúa creando cartas, asesorando restaurantes y defendiendo que la coctelería es un nicho que sigue creciendo. “Disfruto enormemente la parte creativa, el proceso de dar vida a los sabores. La coctelería tiene mucho de arte”. //



Sabor refrescante

♦ Mr. Perkins (@mrperkins.official) apuesta por insumos seleccionados para ofrecer mixers de calidad premium. Cada botella busca resaltar el sabor y frescura de los cócteles, tanto en barras profesionales como en casa. Entre sus productos destaca la Ginger Beer, elaborada con jengibre orgánico peruano, de perfil robusto y refrescante, ideal para un Dark & Stormy o un Pisco Mule.

GERÓNIMO LLONTOP
PARODI Y DANIELLA
SALOMÓN SALAZAR
SON LOS FUNDA-
DORES DE CASONA
OFELIA, PROPUESTA
BARRANQUINA QUE
EQUILIBRA ARTE,
CAFÉ, MODA Y GAS-
TRONOMÍA.

UN PUNTO DE

ENCUENTRO

Historias

En el corazón de Barranco, Casona Ofelia ha dejado de ser solo una cafetería para convertirse en un espacio cultural vivo: una vitrina para artistas, un escenario para la moda y un sueño que promete seguir evolucionando como refugio creativo.



CELESTE PÉREZ

FOTO:
GIANCARLO SHIBAYAMA



GIANCARLO SHIBAYAMA

LAS PAREDES DE CASONA OFELIA ALBERGAN PIEZAS DE ARTISTAS COMO FABIOLA GONZALES (EN LA FOTO), CHRISTIAN FUCHS Y YIGAL DONGO.

ESTA CASONA HISTÓRICA TAMBIÉN SE HA VUELTO LA FAVORITA DE DISEÑADORES Y MARCAS LOCALES PARA 'SHOWROOMS' Y ENCUENTROS DE MODA. EN LA FOTO, EL ORGANIZADO POR DNI.



LATEX MAGAZINE

Detrás de la puerta de una casona barranquina de más de 112 años se esconde una de las propuestas más frescas y vibrantes de Lima. Casona Ofelia (@casonaofelia en IG y TikTok) no es únicamente un café de especialidad, sino un punto de encuentro donde la gastronomía dialoga con el arte, la moda y más expresiones. Sus fundadores, los peruanos Daniella Salomón Salazar y Gerónimo Llontop Parodi, imaginaban desde hace años un proyecto creativo en común, y fue el café (su pasión compartida) lo que terminó por darle forma. “Somos personas que siempre buscamos salir de nuestra zona de confort. Considero que eso es lo que hizo que terminemos

siendo pareja y finalmente socios. La meta era clara: crear un espacio que conectara con la ciudad de una manera distinta”, cuenta Gerónimo sobre los primeros pasos.

Así, hace poco más de un año, la pareja llegó hasta la casona barranquina que hoy en día los alberga, un espacio donde en cada rincón se respira historia. “Desde que cruzamos la primera puerta la conexión fue instantánea. Esta casa es patrimonio cultural, una verdadera joya que a pesar de su belleza no cae en el cliché y se sigue sintiendo como una casa, un hogar”, precisa Daniella.

VITRINA PARA EL ARTISTA

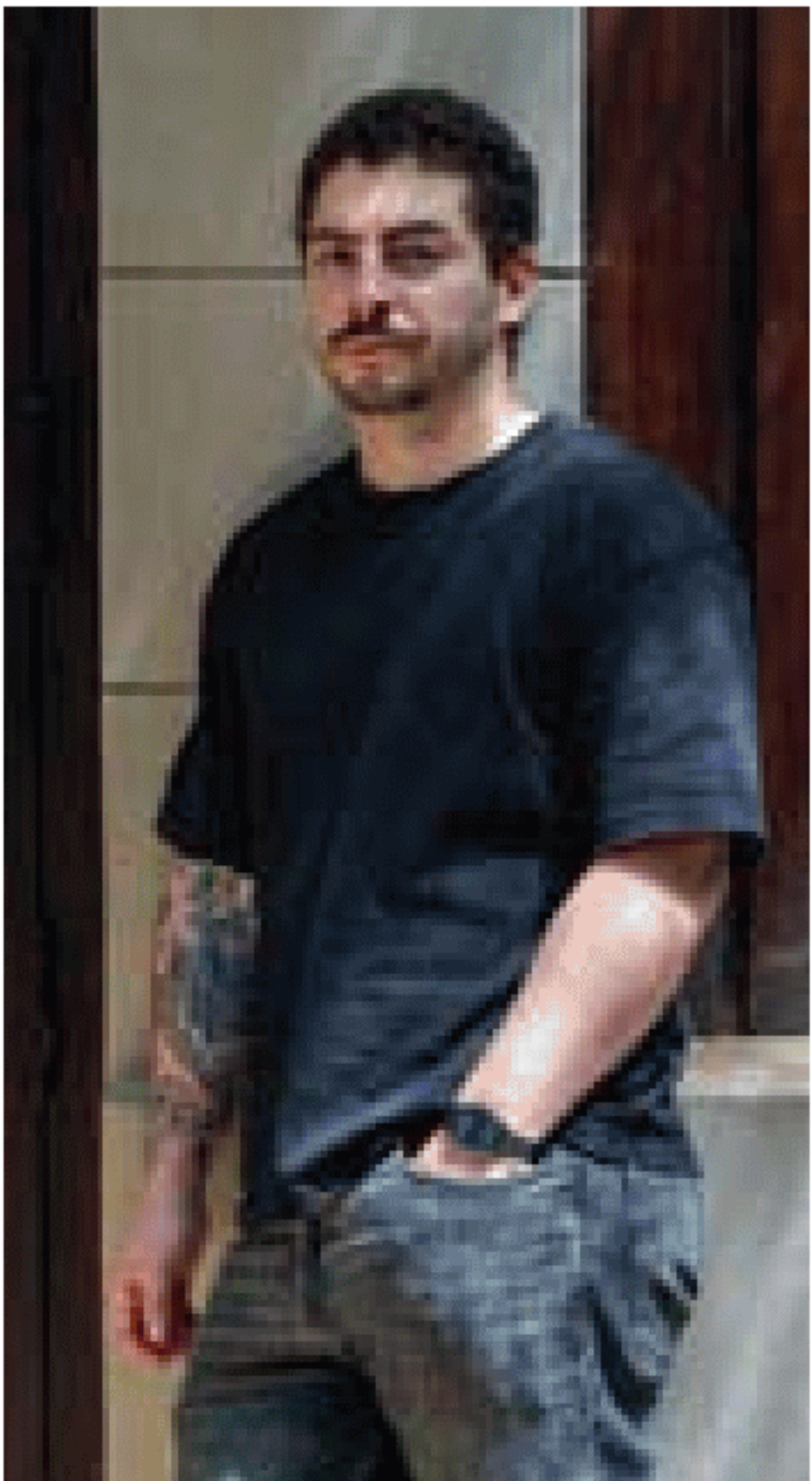
Uno de los pilares de la propuesta es la relación de la casona con los artistas. Desde el primer día, Ofelia se convirtió en una galería viva. “Siempre hemos querido que el espacio se sienta como un club creativo”, dice Daniella. Así, pintores y fotógrafos locales exponen sus obras en las paredes del lugar, mientras conversan con clientes en torno a un café. Nombres como Cristian Fuchs, David Habibzadeh y Kevin Román han presentado sus trabajos en el espacio.

A diferencia de otros locales que usan obras solo como decoración, en Ofelia las piezas están siempre a la venta y los fundadores buscan dar visibilidad real a los creadores. “No somos una galería formal, pero sí una vitrina. Nos importa contar quiénes son los artistas, qué historias hay detrás de cada obra. A futuro, nos interesa abrir incluso espacios de conversación, donde se profundice la conexión del talento local con las personas que visitan Ofelia”, apunta Salomón.

De manera natural, la moda también encontró en Ofelia una casa. En este año y medio de historia, ha albergado ‘showrooms’ y ‘pop-ups’ de firmas locales como De los Santos, Genes y DNI, además de ‘workshops’ y presentaciones de colecciones. “Sentimos que el espacio es como una segunda casa para marcas y diseñadores que quieren compartir en comunidad”, explica Daniella.

Por estos días, lanzarán un Club de Moda, proyecto liderado junto a

ENTRE LOS NUEVOS ROSTROS DE OFELIA, RESALTAN EL CHEF EJECUTIVO LEONARDO FASSIOLI (CON EXPERIENCIA EN CENTRAL) Y LA COMUNICADORA DE MODA ANDREA QUIÑONES, @PASADAMODA EN IG, QUIEN LIDERARÁ UN CLUB DE MODA.



FOTOS: CASONA OFELIA

Con las puertas abiertas

♦♦ La renovada propuesta gastronómica de Casona Ofelia estará disponible desde el viernes 3 de octubre. Sin embargo, el espacio está abierto de martes a sábado desde las 8 a.m. a 10 p.m. y los domingos de 8 a.m. a 9 p.m. en Pérez Roca 244, Barranco. Las novedades de encuentros artísticos, culturales y del flamante club de moda se anuncian a través de las redes oficiales del espacio: @casonaofelia en Instagram y TikTok. Un dato extra: hasta el 31 de octubre, sus salones albergan la exposición “Geografías personales”, organizada con MAC Foto.



PARA SU APERTURA, ESTA CASONA FUE REFACCIONADA SIN PERDER SU ESENCIA HISTÓRICA. LA ESTRUCTURA, PISOS Y PAREDES FUERON RESPETADOS.

la comunicadora de moda y marketing Andrea Quiñones, que reunirá a un grupo íntimo de ‘fashion lovers’ para ver y debatir sobre desfiles internacionales. “La idea es proyectar pasarelas y luego conversar sobre ellas, con la misma cercanía de tomarte un café. Queremos integrar a más personas en este diálogo cultural”, añade.

DELICIAS A LA ORDEN

En Casona Ofelia, la cocina acaba de dar un salto astronómico con la incorporación de Leonardo Fassoli como chef ejecutivo. Su reto, fue darle una identidad más sólida a la propuesta gastronómica. “Mi primer desafío ha sido reestructurar la identidad culinaria del espacio. Quisimos que la carta fuera coherente con la esencia creativa de Ofelia”, cuenta a **Somos** el experto.

“Esta renovación de carta era algo que Ofelia venía necesitando. Estamos orgullosos de todo lo que pronto podrán probar quienes nos visiten, las delicias están aseguradas con una personalidad que las diferencia del resto de la oferta”, apunta Gerónimo sobre el nuevo lanzamiento.

Desayunos inspirados en Nueva York (como bagels de trucha ahumada con muña, steak and eggs con ají amarillo) y cenas de estilo bistró con guiños peruanos son lo que se viene para los próximos meses en el espacio. “Queremos que la casona tenga vida en todo momento del día, no solo en las mañanas. Primero lanzaremos la nueva propuesta de ‘brunchs’, y en un mes esperamos dar vida a las noches en Barranco con una propuesta fresca y deliciosa”, resume Daniella.

Más allá de su carta y sus paredes cargadas de arte, Ofelia es también un refugio en medio del caos limeño. “Cuando entras, te olvidas del tráfico. Escuchas los pájaros en el patio y sientes que estás en otro lugar, a pesar de tener a la Av. San Martín muy cerca”, dice Gerónimo.

Ese es, quizá, el secreto del éxito de Ofelia: ser un espacio vivo y en constante transformación, donde siempre pasa algo: ya sea un ‘pop-up’ de moda, una exposición de fotografía o un desayuno familiar. Todos, están invitados. //



A LOS CLÁSICOS TOSTONES CON PALTA PARA EL DESAYUNO, SE SUMAN PROPUESTAS COMO BAGELS DE TRUCHA AHUMADA Y STEAK AND EGGS CON AJÍ AMARILLO EN LA NUEVA CARTA GASTRONÓMICA DE ESTE ESPACIO.

♦ **Tecnología**

AL INFINITO Y MÁS ALLÁ

La diseñadora peruana Daniela Villanueva ha quedado finalista en el concurso internacional de la NASA para crear la mascota de la misión Artemis II. Su personaje, Corey, busca representar a toda la humanidad en la travesía espacial.

POR:
**CELESTE
PÉREZ**

Por estos días, Daniela Villanueva (@claybunnies1 en Instagram) se encuentra a la expectativa de un anuncio que podría cambiarle la vida. La diseñadora gráfica peruana ha quedado entre los finalistas del concurso mundial convocado por la NASA para diseñar la mascota oficial de Artemis II, la misión que llevará a astronautas de regreso a la órbita lunar. Serán los propios tripulantes quienes darán el veredicto, a finales de este año.

“Me enteré del concurso porque mi hermana me mandó la convocatoria. Al inicio, pensamos participar juntas, pero ella no tuvo tiempo. Yo casi lo dejé pasar, hasta que a pocos días del cierre de la inscripción decidí lanzarme”, recuerda Daniela sobre asumir el reto.

Ese impulso espontáneo, terminó dándole un lugar en la etapa final de una competencia que ha reunido a diseñadores de todo el mundo. Su creación, Corey el Explorador, es un personaje tierno, colorido y cargado de simbolismo. “Quería representar lo que nos une a todos por igual, y el ADN fue el punto de partida. El ADN no solo es la base de la vida, sino que también nos conecta con las estrellas”, explica.

El nombre mismo nace de ‘core’, que en inglés significa núcleo. “Corey representa el núcleo de la vida, aquello que compartimos como



EL ANUNCIO OFICIAL DEL GANADOR SE DARÁ EN LA WEB NASA.GOV A FINALES DE ESTE AÑO.

humanidad”, detalla. El muñeco, también tiene detalles que evocan la doble hélice en sus orejas y ondulaciones en su cuerpo, mientras que su paleta de azules y verdes hace alusión a la Tierra. “Quería que se sienta como un compañero amigable y ‘apapachable’ para los astronautas en su travesía”, añade.

El concurso, anunciado en la página oficial de la NASA, busca que la mascota acompañe la narrativa de Artemis II y se convierta en embajadora de la misión en actividades educativas y de divulgación. La decisión final la tomarán los propios astronautas, quienes elegirán el diseño ganador entre los finalistas. Aunque Daniela aguarda con optimismo, llegar hasta la selección finalista ya es un triunfo. “Es increíble pensar que una idea que nació en mi escritorio, en Lima, llegue al espacio. Me emociona la posibilidad de que mi diseño viaje más allá de la Tierra, pero sobre todo que represente a la humanidad entera”, concluye. //

Circo beat

POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
@victoridrogo_

SHEYLA ENRÍQUEZ

5.

1.



3.



2.



SHEYLA ENRÍQUEZ

4.



5/

A su ritmo. Nahim Misad, de Back Door Men, pone la cuota musical en la presentación de la nueva carta gastronómica de Sala Osma. Barranco.

1/

Orgullosas. Gabriela Germaná, Janine Soenens y Dorota Biczal acompañan a Claudia Coca en el lanzamiento de su nuevo libro "La piel de mi reino". El Virrey, Miraflores.

2/

Miradas creativas. Christian Fuchs, Ana Lía Orézzoli, Lorry Salcedo y Hugo Vásquez en la inauguración de la exposición colectiva "Geografías personales", en Casona Ofelia. Barranco.

3/

Con sello personal. María Abaddon, Alice Wagner, Jimena Kato y Pati Camet en "Ofrenda", exposición que reúne a artistas intergeneracionales. Mueve Galería, Miraflores.

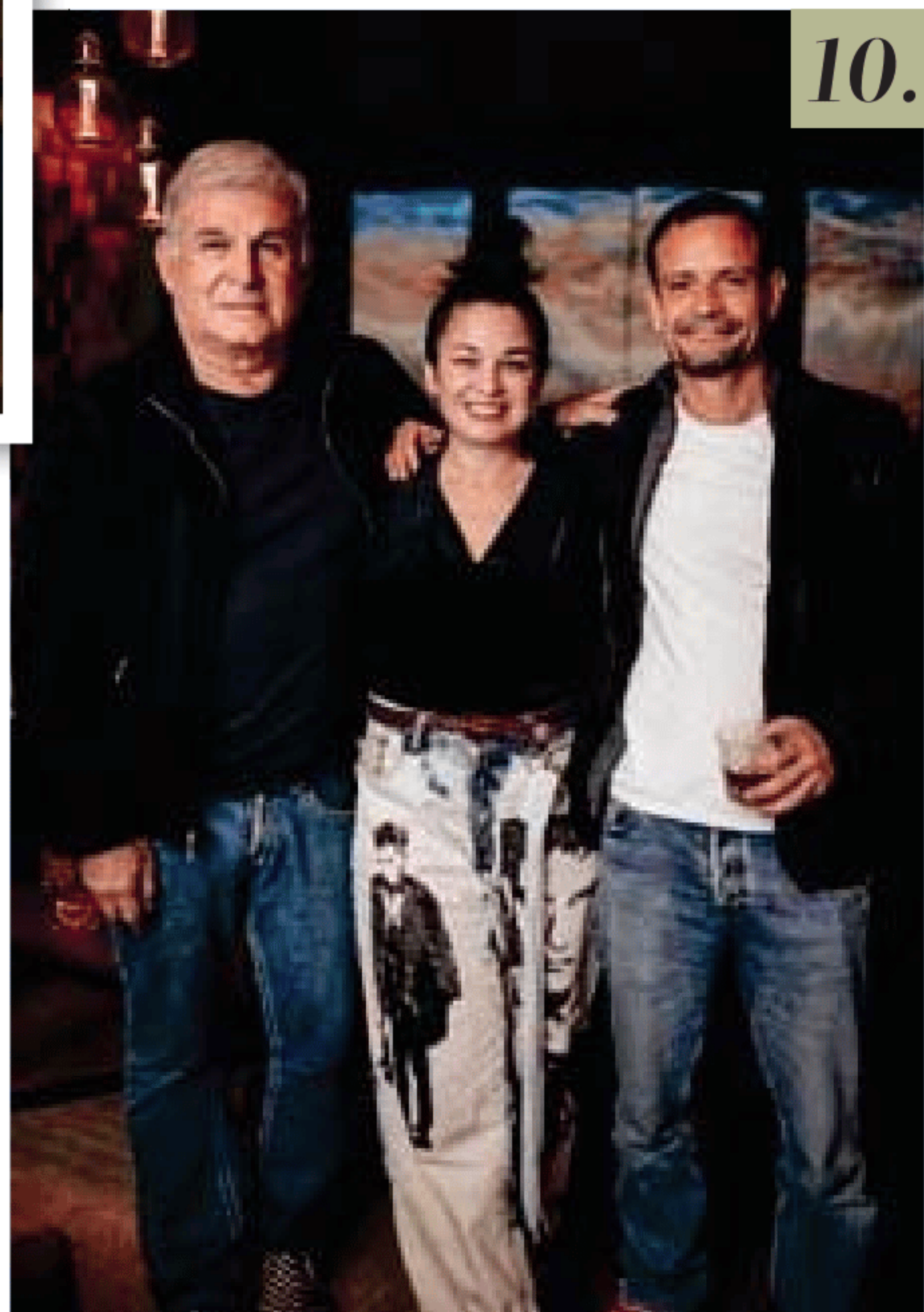
4/

Encuentro con el arte. Tony Robles y Adriana Pardo asisten a la apertura de la exposición "Geografías personales". Barranco.

SHEYLA ENRÍQUEZ



*La primavera
calienta los eventos
en la capital,
mientras la moda,
el arte y la música
ponen la cuota
de diversión.
Disfruta de
nuestro recorrido
fotográfico.*



6/

Buena vibra.
Jean Paul Soto y Verónica Vivenes disfrutaron del lanzamiento de Flying Fish, nueva cerveza saborizada de Backus. Larcomar, Miraflores.

7/

Colegas.
Marc Balanger, Christian Daghelinckx, Miguel Hatada y Óscar Restrepo en la inauguración del nuevo hotel nhow de Minor Hotels en Miraflores.

8/

Radiantes.
Walter Bayly y Alba San Martín acompañan a Carlos Niezen en la presentación de su libro "Mentalidad estratégica 2.0". Museo Amano, Miraflores.

9/

Los más virales.
Lucianeka y Fernando Llanos destacan en la fiesta de lanzamiento de Flying Fish, nueva cerveza saborizada. Miraflores.

10/

Regios.
Nino Peñaloza, Cristina Rendón y Ramón Pérez-Prieto en la presentación de la nueva carta de Sala Osma, diseñada por Coque Ossio. Barranco.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe

FOTOS: VALENTINA ASTUHUAMÁN



11/
Contentísimas.
Marise Chávez y Andrea Mendieta celebran a lo grande la edición número 22 de la imperdible feria.

12/
A su salud.
Jaime Pumayauli resaltó como sommelier de Wong en la cita.

13/
Buena pinta.
Gerardo Valera y David Montoy en el importante encuentro que tuvo lugar en el Jockey Club.

14/
'Cheers'.
Caterina Lastarria disfruta de los destilados presentes en Expovino.

15/
Buena compañía.
Mitsuharu 'Micha' Tsumura y Nora Sugobono no se pierden de esta fiesta.



17.



21.



18.



20.



Expovino Wong de Cencosud

Una gran fiesta para los amantes del vino, los destilados y la gastronomía se celebró en los jardines del Jockey Club. La vigésimosegunda edición de Expovino reunió más de 1.500 etiquetas, con lanzamientos y novedades.



19.

16/

Momento de brindar.

Giancarlo Villalobos y Juan Carlos Calle celebran a lo grande en Expovino Wong de Cencosud.

17/

Crack.

José del Castillo estuvo presente con los sabores de Isolina.

18/

Equipazo.

Josué Backus, Michael Bezada y Giancarlo Reyes, miembros de la Gerencia de Operaciones de Cencosud, participaron del evento.

19/

'Raise your glass'.

Úrsula Irribarren, Andrés Arce y Mapi Bedoya, felices en el evento.

20/

Por todo lo alto.

Elda de las Casas, Percy Tejada y Andrea Burga festejan al máximo en la edición 22 de Expovino Wong de Cencosud.

21/

Las mejores etiquetas.

Orgulloso, el equipo Nuestras Bodegas, de Wong, sostiene parte de la exquisita selección de vinos para el evento.

♦ Lanzamiento

La periodista y profesora de yoga, Adriana Garavito, ha publicado su primer libro: “Todas las cartas jugadas” (Cocodrilo Ediciones, 2025). En la novela relata, desde los ojos de una hija, la enfermedad de su padre, los vicios y la reconciliación.



DIANA GONZALES OBANDO

FOTO:
DIEGO MORENO

El último juego

Es posible que cada persona tenga una manera propia de vivir el duelo. En el caso de la periodista y profesora de yoga Adriana Garavito, la muerte de su padre la impulsó a crear su primer libro.

Después de descartar varias versiones escritas con “exceso de periodismo”, sus asesores de la Maestría de Escritura Creativa —los escritores Alonso Cueto y Johann Page— le encomendaron construir su historia desde la ficción. Construyó los personajes con minuciosidad, estructuró la historia, la escribió y reescribió. Así nació “Todas las cartas jugadas” (Cocodrilo Ediciones, 2025), una novela corta narrada desde los ojos de una hija que ve a su padre consumirse, en solo meses, por un cáncer al pulmón.

Es su historia de vida, claro, con las licencias de la ficción. Todo pasó hace más de seis años, pero la periodista recuerda con



LA PERIODISTA Y ESCRITORA ADRIANA GARAVITO EN LA CASA DONDE VIVIÓ DE NIÑA Y REGRESÓ JUNTO A SU HIJA VICTORIA DE SEIS AÑOS.

muchos detalles el proceso de la enfermedad. Nunca antes había estado tan cerca de la muerte.

Por semanas, ella y su padre se enfrentaron juntos al sistema hospitalario peruano, desconocido para ambos, y a la realidad de un hombre sin seguro médico, sin dinero, acostumbrado a fumar en exceso, los vicios y apuestas. Nos cuenta que creció en ese ambiente, con la interminable tos, el olor a humo y a naipes recién salidos de la caja. “A los seis años, aprendí a

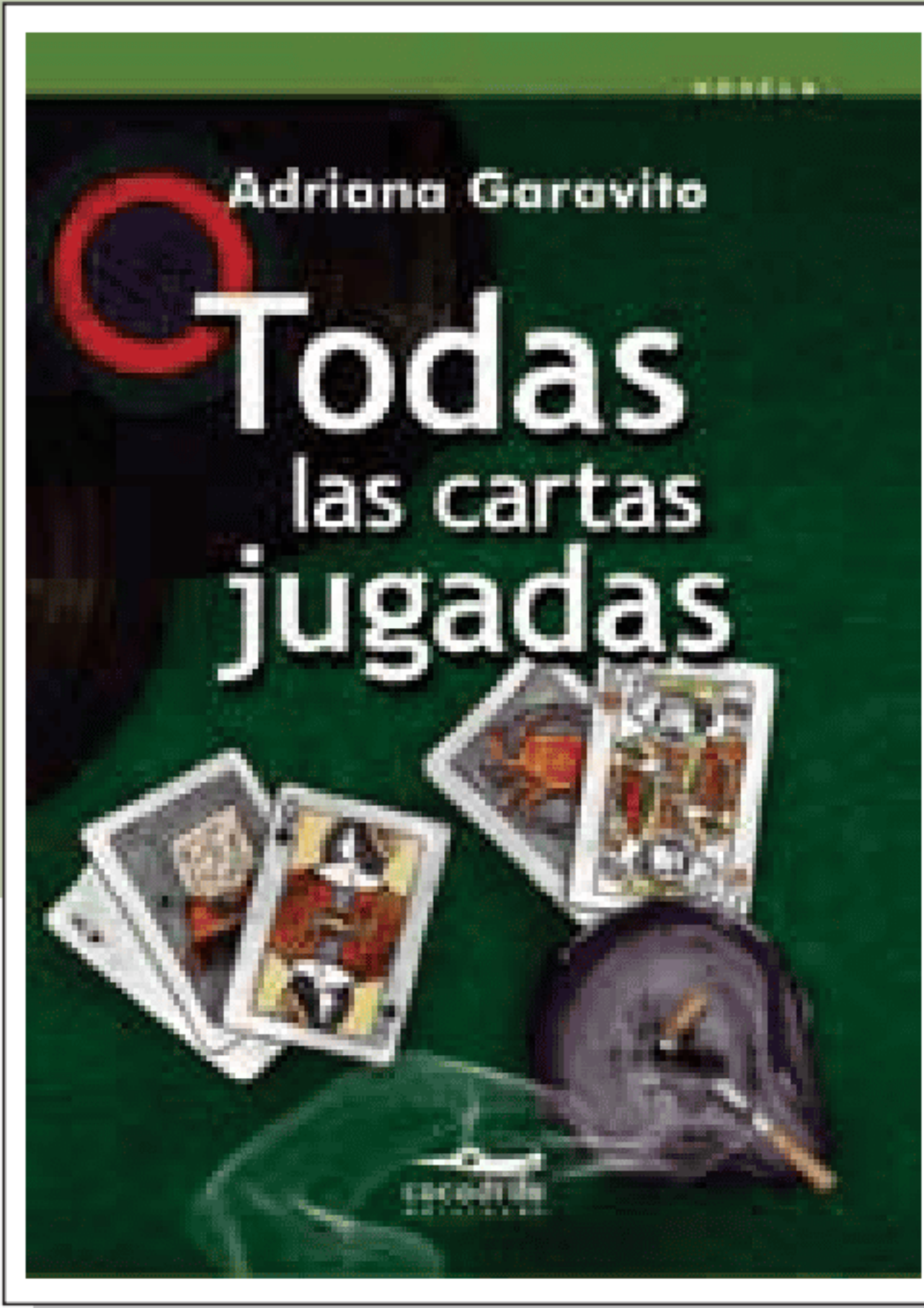
jugar blackjack —nos dice la escritora— y a los 18 mi papá me llevó por primera vez al casino”. No era un padre convencional.

Todo fue tremendamente rápido. En julio de 2018, recibe una llamada de su padre porque se sentía enfermo. “Ni la tos ni su cansancio nos preocupaban porque siempre lo vimos así, pero la delgadez sí fue alarmante”, nos relata Garavito sobre el punto de quiebre de la historia con la enfermedad de su padre, y el punto de inicio de

Para comprar y leer

♦♦ Adriana Garavito es periodista de profesión. Se volvió instructora de yoga después de un viaje a la India. Hoy también dicta clases privadas de yoga y respiración.

♦♦ La novela “Todas las cartas jugadas” es su tesis de la Maestría en Escritura Creativa de la Pontificia Universidad Católica del Perú.



LA NOVELA “TODAS LAS CARTAS JUGADAS” FUE PUBLICADA POR EL SELLO PERUANO COCODRILO EDICIONES.

la novela. “Las enfermedades son sádicas —reflexiona—. Por mucho tiempo pensamos la enfermedad como algo solo físico, pero juega mucho con tu cabeza. Él no aguantó más quimios porque estaba deprimido”. Todo le sabía a metal, solo quería comer helados y ver películas. Irónicamente, fueron sus mejores momentos juntos. Falleció a los tres meses y, poco después, Garavito quedaría embarazada: “Estoy más o menos condenada a esa dualidad. Todo lo que pienso sobre él, me lleva a mi hija”.
Le preguntamos si este libro es

♦♦ Puedes adquirir un ejemplar en www.buscalibre.pe y el libro llegará en físico a cualquier país. También en las librerías El Virrey, Librería Sur, Placeres Compulsivos y La Rebelde.

♦♦ Para más noticias sobre Adriana Garavito, búscala en su cuenta de Instagram [@adrianagaravito_r](https://www.instagram.com/adrianagaravito_r) y entérate de sus próximos proyectos literarios.

un homenaje a su padre: “Ya no siento que sea para mi papá. Siento que es más para mi hija. La idea de que, cuando crezca y sepa leer, lea un libro escrito por su mamá me parece alucinante”.
En las páginas de “Todas las cartas jugadas” no solo se relata una historia familiar que aborda asuntos difíciles, con los que muchas personas se pueden identificar, sino también examina las apuestas de la vida, las decisiones que tomamos todos los días, y sobre las que muchas veces más poder tiene el azar. //





FINCA
ROTONDO

PISCO CON MAYOR PUNTAJE

MOSTO VERDE ITALIA

Lo que sembramos en tradición e innovación hoy da sus frutos,
Bodega Viña Vieja la más premiada con 17 medallas.

T O M A R B E B I D A S A L C O H Ó L I C A S E N E X C E S O E S D A Ñ I N O



♦ **Publicación**

CUANDO LA LUZ ESCRIBE

La fotógrafa Ana Lía Orézzoli compone su propio universo visual en el fotolibro “Frases mínimas”, donde explora el paso del tiempo. Será presentado el 2 de octubre en el Museo de Arte Contemporáneo de Lima, como parte del festival MAC Foto.



POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA

El tiempo se sostiene en lo frágil: en la piel de una madre, en la textura de una piedra, o en el borde desgastado de una hoja de papel. De esa intuición nace “Frases mínimas”, el fotolibro de la artista y fotógrafa peruana Ana Lía Orézzoli, una propuesta visual compuesta por collages, textos y fotografías tomadas entre 2016 y 2023.

El proyecto empezó en silencio, casi como un impulso. Una mañana, tras volver de estudiar fuera, Orézzoli retrató a su madre y se sintió impactada al ver cómo el paso del tiempo se evidenciaba en los surcos que recorrían su rostro. “Esa foto no tuvo concepto ni plan. Pero a partir de entonces, entendí que quería seguir registrando encuentros con personas cercanas, momentos donde lo frágil se hace visible”, recuerda.

En efecto, esa imagen fue la semi-

DESDE 2016, ORÉZZOLI SE DEDICÓ A CONSTRUIR UNA NARRATIVA VISUAL COMPUESTA POR COLLAGES, TEXTOS Y FOTOS.



TONY ROBLES

ANA LÍA ORÉZZOLI ES ARTISTA VISUAL Y DOCENTE, CON UNA MAESTRÍA EN BELLAS ARTES, ESPECIALIZADA EN FOTOGRAFÍA, POR EL STUDIO ARTS COLLEGE INTERNATIONAL DE FLORENCIA.

LA ARTISTA TEJE UNA CONSTELACIÓN DE MEMORIAS A PARTIR DE RETRATOS, OBJETOS Y FRASES RECORTADAS PARA REFLEXIONAR SOBRE LOS CICLOS DE LA EXISTENCIA.

ANA LÍA ORÉZZOLI



ANA LÍA ORÉZZOLI

LA OBRA EXPLORA LA RELACIÓN ENTRE EL INDIVIDUO Y EL UNIVERSO A PARTIR DE LA PREGUNTA: ¿QUÉ SOSTIENE EL TIEMPO?

lla de una búsqueda que se extendió durante ocho años y que ahora se despliega en este libro, financiado gracias a un fondo obtenido como profesora en la PUCP. “A partir de esa primera foto, empecé a preguntarme: ¿cómo se hace evidente el paso del tiempo? ¿En un cuerpo, en una hoja, en una piedra? Esa pregunta fue guiando el proyecto”, explica Orézzoli.

Entre Lima, Tortugas y otros lugares de paso, la fotógrafa registró rostros, escenas domésticas y paisa-

jes. Pero las fotografías no fueron suficientes. “Sentía que mis ideas no terminaban de traducirse solo con imágenes. Por eso, comencé a recortar palabras de enciclopedias y atlas que tenía desde el colegio, y con ellas armé textos”, cuenta. “Luego vinieron los collages, un juego de capas que me permitió vincular lo mínimo con lo cósmico”, añade. Así, las páginas del libro se pueblan de frases casuales y constelaciones de papel, donde lo íntimo dialoga con lo universal.

El título —cuenta la autora— proviene de una hoja de dictado escolar encontrada en uno de sus cuadernos de primaria, con el que busca hacer referencia a aquello que, siendo pequeño, contiene una unidad con sentido propio. El resultado es un libro que late entre lo efímero y lo eterno. “Para mí es como un ejercicio de pensamiento, una meditación visual”, afirma Ana Lía. Y añade: “Lo que más me interesa es que cada lector encuentre su propia lectura, su propia forma de sostener el tiempo”.

“Frases mínimas” es, en ese sentido, más que un fotolibro: es un espacio de contemplación, donde lo cotidiano se transforma en cosmos. En sus páginas, lo frágil resiste. //

El tiempo en una imagen

◆◆ El próximo jueves 2 de octubre a las 7:30 p.m., el Museo de Arte Contemporáneo (MAC Lima) presentará el fotolibro “Frases mínimas”, de la artista visual Ana Lía Orézzoli. Acompañarán a la autora en la mesa de presentación Carolina Cardich y Guillermo Villani, quienes compartirán comentarios y reflexiones en torno a la obra.

ANA LÍA ORÉZZOLI



GABRIELA LEÓN, ALONSO PALOMINO Y ALEJANDRA LEÓN SE ALISTAN PARA VIAJAR EL PRÓXIMO 8 DE OCTUBRE A HONG KONG, DONDE RECIBIRÁN EL PREMIO ART OF HOSPITALITY DURANTE LA CEREMONIA DE THE WORLD'S 50 BEST BARS 2025.

GENIOS DE LA BOTELLA

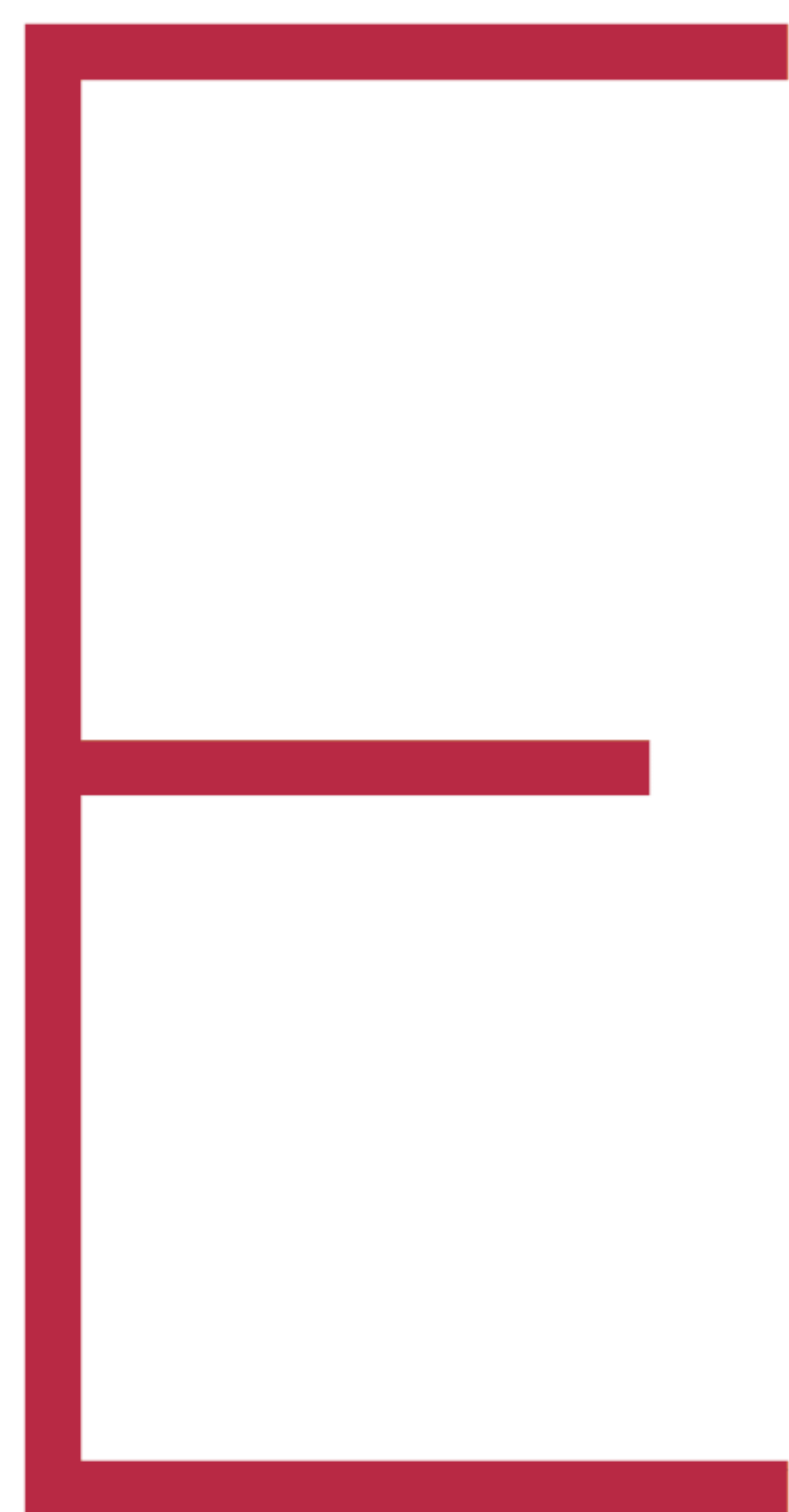
Ocupan el puesto 16 en la lista de los 50 Mejores Bares del Mundo. Lo lograron en menos de cuatro años, con una idea firme, un concepto que buscaba romper con todo lo que existía, y el impulso que solo nace de las apuestas más arriesgadas.

En un rubro donde la cultura coctelera recién empieza a expandirse, ¿qué hace de Lady Bee el próximo gran fenómeno de las listas internacionales?

NORA SUGOBONO

FOTO:
DIEGO MORENO





El pequeño local miraflorentino donde empezaron fue el único que pudieron alquilar. Entraban 18 personas como máximo. No hubo oportunidad a mayor elección, ni tampoco oferta disponible: ninguno de los tres tenía historial crediticio, ni las credenciales para que inversores o socios quisieran depositar capital en el proyecto. Eso, sin contar que Lady Bee nació en plena pandemia. Era el año 2021 y lo último en lo que pensaban los empresarios gastronómicos en aquel momento era en poner dinero en un ‘cóctel bar’, más cercano a una experiencia de alta cocina que a una barra convencional. Dicho de otra manera, ¿cuál era el público real para una bebida a base de pisco y vermut, con pato curado?, ¿para un whisky con alga sargazo de Ica, manzanas rostizadas y soda?, ¿para un milhojas de erizo, o un brioche coronado con choros en salsa de café?

La respuesta llegó sola, y llegó rápido. Lo que había nacido en Lady Bee gracias a la unión de los talentos de las hermanas Gabriela y Alejandra León, junto a Alonso Palomino —los tres formados en distintos rubros y especialidades gastronómicas— era el comienzo de una nueva revolución que buscaba darle vitrina a un nicho muchas veces olvidado en el rubro: la coctelería peruana. Pero no solo eso; el plan era poner en valor a toda la cadena de productores, artesanos, agricultores, sommeliers, bartenders y demás profesionales que hay detrás de cada vaso o copa. Por filosofía propia, las botellas no son expuestas en la barra, como es común en la mayoría de bares (“las etiquetas distraen”); en cambio, las tienen guardadas en una estantería cercana, clasificadas por tipo de destilado o productor. Todo lo que tenga nombre y apellido en su elaboración, también lo lleva en la carta. “Para nosotros



CAMILA NOVOA

EN AGOSTO PASADO, LADY BEE INAUGURÓ SU NUEVO Y VANGUARDISTA LOCAL EN UN SEMISÓTANO DE BARRANCO. ALLÍ TIENEN CAPACIDAD PARA 38 PERSONAS.

es importante que lo que hagamos esté vinculado a los productores. No queríamos tener una coctelería de autor, sino una coctelería de producto. Queremos poder transmitir con un cóctel algo que vaya más allá, que es el ecosistema alrededor de los productores con los que trabajamos”, explica Palomino.

Lo más esencial que debemos saber sobre Lady Bee es que es un bar donde se bebe y se come. Se puede hacer cada actividad por separado, claro, pero se pierde parte de la magia. Ese mismo concepto los acompaña desde su apertura hasta hoy, esta vez instalados en un local mucho más amplio (cabén más del doble de comensales que en el primero) ubicado en Barranco, donde se mudaron hace unos meses. Están muy cerca de uno de los circuitos culinarios más potentes de nuestra ciudad, con Central, Kjolle y Mérito a cuerdas de distancia. Todas ellas mesas premiadas y reconocidas en la lista The World’s 50 Best Restaurants, de donde se deriva otro ránking no menos importante, aunque más novedoso: The World’s 50 Best Bars.

En 2023, Lady Bee aterrizó por primera vez en la lista extendida ocupando el puesto 52, con el reconocimiento especial “The one to watch” (es decir, un local al cual seguirle

LA COMIDA UTILIZA IN-SUMOS ESTACIONALES, CON PLATOS CREADOS PARA ACOMPAÑAR LA PROPUESTA DE BEBIDAS. EN LA FOTO, GABRIELA LE DA LOS TOQUES FINALES A UN POSTRE DE LOCHE, LÚCUMA Y CHOCOLATE.

Bocado a bocado

♦♦ Gabriela León (32) se encarga de la propuesta de comida de Lady Bee, algo que va de la mano de la coctelería en todo nivel. El suyo es un talento que brilla más allá de las barras. En 2023, León fue reconocida como “Estrella en ascenso” en la primera edición de los Premios Somos. Un año más tarde, la cocinera integró la lista de “Las 50 mujeres más poderosas del Perú”, publicada por la revista “Forbes”.

DIEGO MORENO



CAMILA NOVOA



MISHKINA, TUMBO Y ALBAHACA: UN CÓCTEL QUE BUSCA REPRESENTAR EL SABOR DE LA MISHKINA TRADICIONAL, ADAPTÁNDOLA AL USO DE INSUMOS DE ESTACIÓN. ES UNA BEBIDA HECHA CON SALQA E INTIRA, AMBOS DESTILADOS DE CUSCO; ADEMÁS DE TUMBO, FRUTA ANDINA QUE APORTA ACIDEZ.

la pista). Un año después, ascendieron hasta el puesto 16, donde se mantienen actualmente. La ceremonia de 2025 tendrá lugar el próximo 8 de octubre en Hong Kong, donde las dos hermanas León junto a Alonso Palomino viajarán en unos días.

De antemano, ya saben que han sido elegidos por el jurado para llevarse el premio especial a la hospitalidad, pero la posición que ocuparán dentro del ranking todavía es un misterio. Con la emoción de conocer los resultados (y de empezar un nuevo turno en la semana) conversamos con los tres poco antes de que Lady Bee extienda sus alas y el servicio comience.

COMO ABEJA AL PANAL

Son las dos de la tarde de un lunes y todavía faltan cuatro horas para que lleguen las primeras reservas. Gaby está en la cocina abierta, al fondo, revisando insumos; mientras lo hace, Alejandra acomoda algunas sillas y mesas, y

aprovecha para trabajar en su laptop con la calma que trae la tarde. Alonso, por su lado, repasa los detalles en la barra —donde todo está en perfecto lugar con precisión casi quirúrgica— y escoge los vinilos que sonarán esa noche. No hay nadie más en el local que ellos tres. Estamos en el corazón de Barranco, pero fácilmente podríamos estar en Barcelona, Chicago o Estocolmo (el espacio remite más a un laboratorio de diseño que a un bar convencional). Aunque el suyo es un menú donde el Perú marca la pauta, su lenguaje en coctelería es totalmente universal.

Es curioso —aunque sea frecuente en gastronomía— encontrar que varias parejas o familiares sean capaces de trabajar juntos durante tantas horas, sin perder la naturalidad de los lazos que los unen fuera del trabajo. En el caso de Gabriela y Alejandra, que son hermanas, y en el de Gabriela y Alonso, que son pareja (se conocieron trabajando en un restaurante hace más de una década) el equilibrio se hace fundamental. Todo el equipo (que se ha multiplicado por tres desde que salieron de Miraflores) es cercano a ellos, con amigos o familia que también forman parte del proyecto.

“Cuando Alonso me propuso abrir un espacio, lo primero que hice fue ver cuáles eran nuestras fortalezas”, recuerda Gabriela. “Alonso venía de hacer una coctelería clásica impecable en distintos restaurantes, y también se formó en bares donde la coctelería lúdica fue clave en su momento. A nosotras (mi hermana Alejandra y a mí) nos gusta mucho el concepto de bar y siempre nos ha gustado que en el bar donde vayamos, haya algo que comer. Vimos un nicho por abrir”, sostiene León. Tanto ella como su hermana vivieron varios años fuera, antes de volver a Lima para abrir Lady Bee. “El concepto en realidad es un híbrido, incluso a escala mundial, porque es muy nuevo. Es un cóctel bar que también ofrece comida”, añade Alejandra. La carta, de hecho, se ha diseñado con bocados tipo snacks con buen producto, aunque cada día —de momento— hay dos alternativas de platos de fondo. Todo eso lo han ido adaptando a lo que los comensales van pidiendo. Su clientela, cuentan, es mayoritariamente local y del distrito, pero tienen un flujo de turistas que es importante.

“Afuera pudimos ver que la tendencia en bares era una armonía entre la bebida y la comida, pero hoy no solo cuenta eso, sino también el servicio, los espacios la música, el ambiente... la competencia está muy fuerte y nosotros queremos seguir



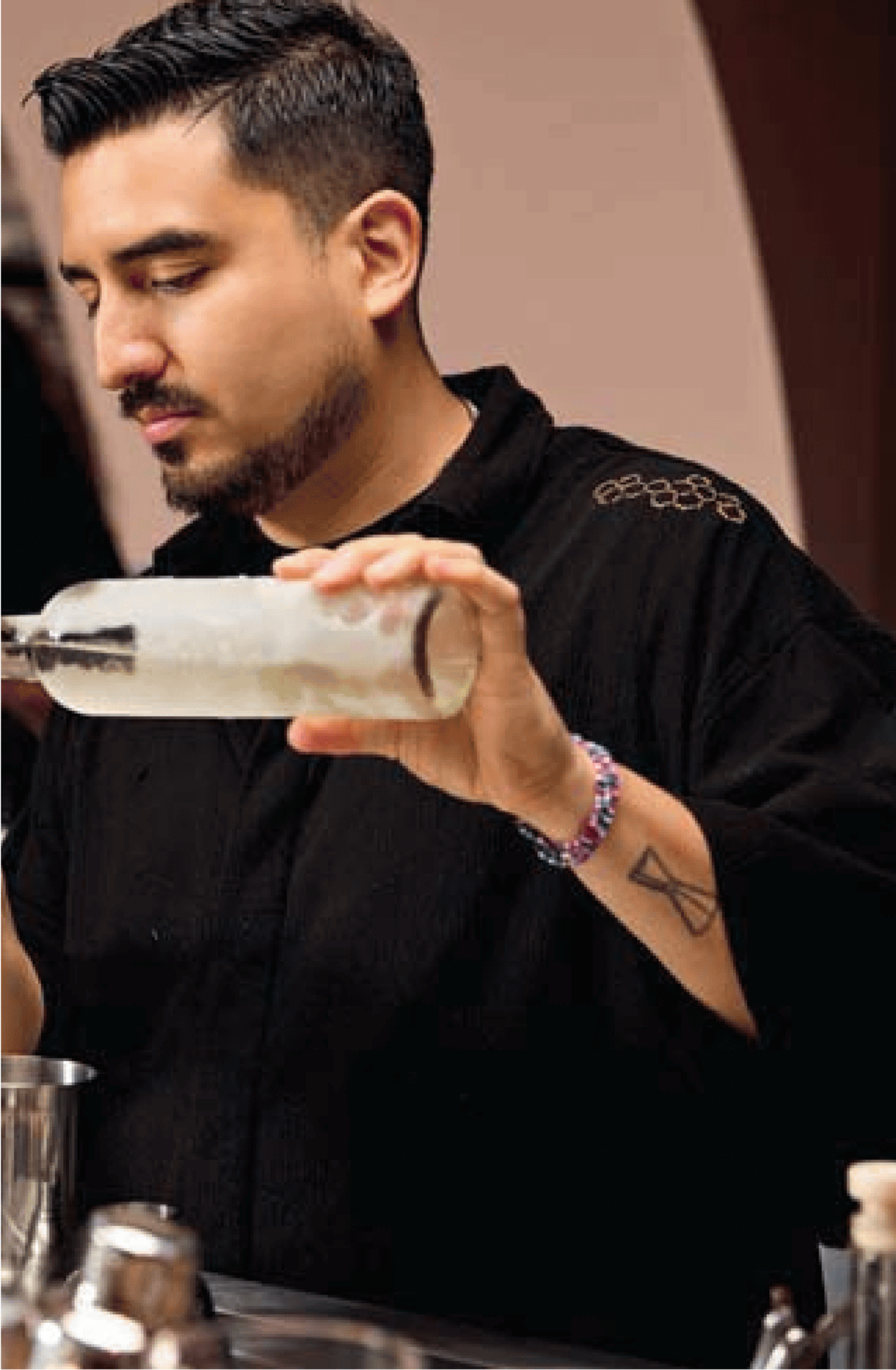
DIEGO MORENO

“
HAY GENTE
QUE NO LE VA A
GUSTAR [NUESTRA
PROPUESTA] Y
ESTAMOS ABIERTOS
A ESO. AL FINAL, EL
MEJOR DEL BAR DEL
MUNDO PARA CADA
UNO ES EL LUGAR
DONDE TE SIENTAS
FELIZ Y CÓMODO DE
ESTAR

Gabriela León
CHEF

evolucionando. Buscamos aterrizar las referencias, pero siempre a nuestro estilo”, sostiene Alonso Palomino sobre esta nueva etapa del formato. La expectativa con Lady Bee es cada vez más grande, no solo por lo que se ofrece en la carta, sino también por la narrativa que hay detrás del concepto. El reto que se hace inevitable, sin embargo, no tiene que ver con la experiencia en sí, sino con una creencia común sobre los costos en el mundo de la coctelería: ¿por qué pagar más por algo que viene en mililitros?

“Ahí entra qué tanto valor le damos a las cosas. A un pisco que solo se produce una vez al año y en pequeñas cantidades, versus algo industrial, por ejemplo”, continúa Alonso. “Hay gente que no le va a gustar (nuestra propuesta) y estamos abiertos a eso. Al final, el mejor del bar del mundo para cada uno es el lugar donde te sientas feliz y cómodo de estar. Hay varias cosas que generan que los costos sean altos, es una mezcla de muchos factores. Por eso es que decidimos mudarnos, para que este nuevo espacio esté en la misma sintonía que el concepto”, finaliza Gabriela León. Con eso y un martini, brindamos por los nuevos comienzos y los triunfos que están, sin duda, todavía por venir. //



ALEJANDRA LEÓN (HERMANA DE GABRIELA) Y ALONSO PALOMINO ESTÁN AL MANDO DE LA BARRA. HAN ACORDADO QUE SIEMPRE DEBE ESTAR ALGUNO DE ELLOS EN EL LOCAL; SI SE AUSENTAN LOS TRES, NO ABREN.



3 SIPS MARTINIS: CON DESTILADO DE CAÑA DE AZÚCAR, JEREZ, VERMOUTH EXTRA DRY, ACEITUNA AREQUIPEÑA, LECHUGA DE MAR DE MENDIETA Y CAVIAR DE TRUCHA DE PUNO.

OCA MASHUA, CÓCTEL QUE USA EL DESTILADO DE OCA ROJA, BEBIDA QUE ELABORA EL PRODUCTOR MANUEL CHOQUE LUEGO DE LA FERMENTACIÓN DE ESTE TUBÉRCULO. SE ACOMPAÑA DE OCAS Y MASHUAS ENCURTIDAS.

CAMILA NOVOA



La abeja reina



Si bien la mudanza es reciente, no descartan aprovechar el espacio de la terraza abierta, adjunta al bar. Sería otra carta, eso sí, pero eso todavía está por definirse. Lo que sí les gustaría más adelante es abrir otros conceptos, aunque no con el mismo nombre. Lady Bee será una sola.



El nombre Lady Bee (@ladybee.lima) viene por las abejas meliponas, nativas del Perú, que habitan principalmente en la Amazonía y la costa norte. Son cruciales para los ecosistemas por su labor de polinización y su preciada miel.



Para visitar este bar, lo ideal es reservar antes en el link ladybee.meitre.com (los 'walk-ins' también son bienvenidos pero mejor asegurarse). Abren de martes a jueves, de 6 p.m. a 11:30 p.m., y los viernes y sábados de 6 p.m. a 12:30 a.m. Están en Av. Pedro de Osma 205, Barranco.

CAMILA NOVOA



REINVENTO

MANCO TV, EL
CANAL DEL
EXFUTBOLISTA
EN YOUTUBE, ES
TODO UN ÉXITO: YA
SE ACERCA A LOS
60 MIL SUSCRIP-
TORES EN POCO
TIEMPO.

♦ **Personaje**

“Hace 15 años que no aparezco en un ampay”

MANCO

Alejado de las polémicas y con la responsabilidad de ser padre de cuatro hijos, el ex ‘Jotita’ encontró en el streaming un nuevo lugar para brillar. Además de resaltar la importancia de su esposa, ‘Rei’ repasa los conflictos con Jefferson Farfán y Christian Cueva, así como lo cerca que estuvo del Real Madrid.



**JULIO
VIZCARRA**

FOTO:
**GIANCARLO
SHIBAYAMA**

Hubo una época en la que Manco gambeteaba tanto y tan bien, que James Rodríguez le miraba el número de la camiseta y enseguida lo sentaban en la misma mesa de Toni Kroos. Eran los tiempos de los queridos ‘Jotitas’, que rápidamente comenzaron a quedarse atrás por la mala cabeza de Reimond. Sin habilidad para convivir con la fama, que subía como espuma de cerveza, el chico de Lurín se volvió abonado de los programas de farándula, llevando a pique su corta pero explosiva carrera. Ya lejos de las canchas de fútbol, el talento de aquella promesa que pintaba para crack mundial le abrió un nuevo camino, esta vez en el campo digital, Edén preferido por varios de sus colegas. Abrazado a su familia y llevando el conteo de los días sin ser ampayado, como si de un paciente rehabilitado con éxito se tratara, ‘Rei’ pa-

rece haber encontrado la fórmula perfecta para volver a driblar con sonrisa pícara y sacarle la vuelta al retiro.

Cada vez que te escucho, me parece que estoy oyendo a otra persona, muy distinta al Manco futbolista. ¿Qué pasó para que se diera este cambio?

Las personas no cambian, mejoran, que es diferente. Cambiar es una palabra muy fuerte. Tienes solamente que centrarte en tratar de ser buena persona y actuar de buena manera. Eso sucede mucho cuando ya tienes hijos porque el enfoque y la perspectiva cambian con personas que dependen de ti: lo que hagas o digas va a repercutir mucho en ellos. He mejorado en no tomar decisiones apresuradas, en dejar de comportarme como un chibolo inmaduro. Los hijos llegaron, llegó mi esposa y había que mirar de otra manera la vida.



IG: @ROMA7_17

RETIRADO DEL FÚTBOL Y DEDICADO AL STREAMING, REIMOND LLEVA UNA VIDA TRANQUILA JUNTO A SU ESPOSA, LILIA MORETTI, Y SUS CUATRO HIJOS. LA PAREJA SE CASÓ EN 2018.

¿Hubo algún punto de inflexión?

Varios, sobre todo, conocer a mi esposa, con quien voy a cumplir 11 años. Ella tiene dos hijos de su primer compromiso, lo acepté desde un principio y me tocó hacerme responsable. Eso fue a los 25 años. Luego, vinieron mis hijos. Uno tiene 10 y la otra 9. Pero, ya venía tranquilo. Lo de mi esposa terminó de reforzar esa parte de madurez que estaba obteniendo. Yo sí hago un recuento de cuántos son los años en los que me estoy portando bien, y hace 15 que no aparezco en un ampay.

¿Tus hijos te han mostrado algún video en el que salías en un ampay?

Ya vivimos ese momento. Todos cometemos errores y creo que no maté a nadie. Se sobredimensiona por la expectativa que había sobre mí como jugador. Debí haber sido profesional y no cometer esos

excesos. Se lo he explicado a mis hijos. Y a ellos lo que les tiene que importar es cómo asumí [responsabilidades] desde que llegaron a mi vida. Ellos saben que también van a cometer errores, pero me sentiría muy mal si cometen los que yo cometí.

¿Alguno de tus hijos juega fútbol?

No. El último se desvive por el fútbol, pero no lo quiero presionar porque cuando empiezas desde muy niño te terminas aburriendo rápido. El mayor juega, pero no sé si tenga un nivel para tentar ser profesional, quizás sí fútbol universitario, que es lo que está buscando. Pero que te diga que alguno tenga mi talento, no. No puedo ser mentiroso. Me encantaría que alguno hubiese salido con mi talento.

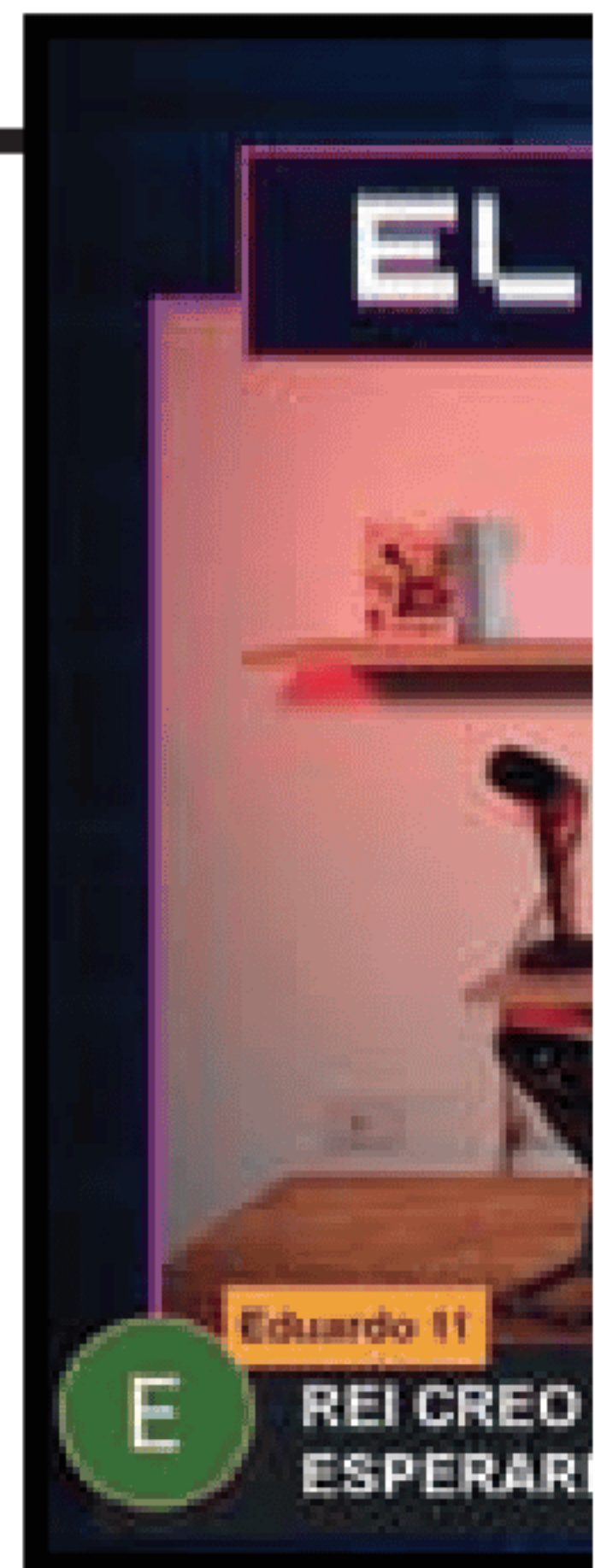
¿Hoy eres más inteligente para saber responder los ataques?

Hay que tener, digamos, la sabiduría de esperar a ver cómo responder. No suelo quedarme callado cuando hay una falta de respeto o te tratan de denigrar. Después, críticas va a haber. Sin embargo, hay gente que tiene el poder de un micro y busca dañarte. A esa gente no tengo ningún reparo en responderle, sin necesidad de entrar en la chabacanería, en los insultos o en denigrarlos. No es mi estilo.

¿Qué pasó con Farfán y Cueva?

Con Farfán, por defender a Paolo Guerrero, llegó un momento en que ya estaba entrando en la burla. No me gustó y salí a responder. Después hubo una llamada del tío 'Cuto', al que respeto mucho, y desde ahí siento que han hablado de mí en ese programa, pero ya no como lo hacían. Con Jefferson está todo bien, y si lo veo, lo saludo. Con 'Cucurucho' [Guizasola] no hemos podido hablar, pero es mi amigo. Él lo sabe y yo lo sé, que es lo más importante.

A Cueva, creo, le pasaron el reel equivocado. Supongo que habrá pensado que yo, como se dice en el ámbito futbolístico, lo tiré mal. Pero no fue así y lo entendió mal. Definitivamente, estuvo mal asesorado y salió a responder de una manera en la que al final quedó mal parado. Creo que después se dio cuenta, porque empezó a llamar, supongo que con ganas de apaciguar las cosas, pero no hemos tenido la oportunidad de conversar. No tengo ningún problema con Christian; al contrario, soy admirador de su juego.



YOUTUBE



MANCO SE RETIRÓ DEL FÚTBOL EN JULIO PASADO, A LOS 34 AÑOS. SU MADRE, ÁNGELA, CREE QUE POR TALENTO, PODRÍA SEGUIR JUGANDO. “NO SABEN LO QUE SE PIERDEN”, DICE.



RICHARD HIRANO

EN “A LA CAMA CON EL REI”, MANCO REFLEXIONA SOBRE DIVERSOS TEMAS. EL PROGRAMA SALE LOS MARTES, MIÉRCOLES Y VIERNES A LAS 11 DE LA NOCHE.

J. J. ORÉ, EL TÉCNICO DE LOS ‘JOTITAS’, DESDE UN INICIO ENTENDIÓ QUE REIMOND ERA DIFERENTE. “SE QUERÍA LLEVAR A TODOS Y A MÍ ME GUSTABA ESO”.



Cuando terminó el Sudamericano de 2007, con los recordados ‘Jotitas’, Manco tuvo 15 ofertas de clubes europeos, dentro de ellas, la del Real Madrid. “Mi representante viajó a Valdebebas a reunirse con Mijatovic, quien —creo— era el director deportivo. Mandaron una oferta formal, pero yo ya tenía todo arreglado con el PSV. Es que fui el mejor jugador... la gente dice del Sudamericano, pero en realidad fui el mejor jugador de Sudamérica”.



GERMÁN FALCÓN

¿El Manco de ahora hubiera triunfado en el PSV?

No lo sé. De repente me lesionaba y no jugaba más. La verdad, no te lo sabría decir. Definitivamente, hubiese sido distinta la historia, pero no sé si para bien.

¿El fútbol o el medio te hicieron daño?

Yo me hice daño. Buscar culpar a otro o pretextos es de cobardes. Las decisiones las tomaba yo, independientemente del círculo en el que me movía, que era el equivocado. El fútbol no me hizo daño, me hizo feliz. Gracias al fútbol soy la persona que soy: pude ayudar a mi familia, a mi mamá y vivir tranquilo.

¿Hoy, como streamer, te sientes más feliz?

Me divierto y lo disfruto, pero el fútbol

es diferente, mueve más pasiones. Me siento muy cómodo, pero no es solo cómo te sientas, sino también la gente con la que te rodeas.

¿Cuáles son tus reglas?

No caer en las lisuras, en los insultos. A YouTube tienen acceso muchos chicos, así como mis hijos. Hay muchos periodistas que han caído en la bajeza de insultar a los jugadores, de denigrarlos, de insultarse entre ellos mismos. Eso tiene que parar.

¿Es rentable ser streamer?

Todavía no me es rentable porque recién estoy empezando. Solo tenemos un auspiciador y no se monetiza mucho porque los suscriptores recién están subiendo. Creo que cuando ya llegas al nivel de otros canales, empiezas a monetizar y a ser rentable. No te va a dar una casa en La Molina con dos piscinas, pero te dará para vivir medianamente tranquilo.

¿Ser técnico pasa por tu cabeza?

No. Me gustaría tener una academia de niños, formativa, pero no como gerente. Creo que para tratar con niños debes tener mucha delicadeza, no solo el carnet. Acá todo está al revés. //

Perú logró una histórica clasificación al Mundial Sub-17 de 2007. En el Sudamericano, Manco fue elegido el mejor jugador del torneo.

♦ **Labor social**

Cocina *con fuego*



EL BOMBERO
FRANCO
ANAVITARTE
(@ANAVITARTE)
NOS MUESTRA
SUS DOTES
DE COCINERO
PREPARANDO UN
FOGOSO LOMO
SALTADO.



**DIANA GONZALES
OBANDO**

FOTOS:
DIEGO MORENO

♦ Fue uno de los finalistas de nuestro concurso Cocinero en Casa. Su historia de vida surca entre la gastronomía y el voluntariado con la Compañía de Bomberos San Isidro N° 100. Allí, Franco Anavitarte hace de la cocina un espacio de liberación.

Cuando supo que se fundaría una compañía de bomberos en San Isidro, le brillaron los ojos. En aquel momento, Franco Anavitarte (46) recién tenía la mayoría de edad y, aunque sus padres no estuvieron de acuerdo, él estaba convencido de su vocación. Ser bombero voluntario era el sueño de su vida, lo supo desde niño. “En mi colegio de La Inmaculada, siempre nos inculcaron el servicio a los demás y procurar aportar algo a la sociedad. Entonces, tuve esa espina de poder dar algo y retribuir a la sociedad lo que a mí me tocó, y encontré en los bomberos una oportunidad real”, recuerda el brigadier Anavitarte, quien se dedica a esta profesión hace 28 años en la Compañía de Bomberos San Isidro N° 100.

Por el año 2000, buscando su profesión, tuvo que dejar el país para estudiar cocina y administración de restaurantes en España. Mientras tanto, la vocación bomberil lo esperaba hasta su regreso a Lima.

Religiosamente, Anavitarte acude a la bomba tres días de la semana, durante cinco horas aproximadamente, incluyendo sábados y domingos. El trabajo es muy sacrificado. Junto al cuerpo de bomberos atienden emergencias de todo tipo: accidentes, incendios o casos que comprometen la salud. Nunca se sabe qué es lo que encontrarán. Pero a esta rutina intensa le han puesto mucha sazón y sabor peruano.

MOMENTOS ÚNICOS

Los fines de semana, Anavitarte se vuelve el chef de la estación y cocina junto a sus compañeros los platillos solicitados. Son entre 12 o 15 bomberos que se ponen de acuerdo, hacen una chanchita, para que Anavitarte ponga todo

su conocimiento gastronómico en los estómagos y sonrisas de sus compañeros.

El bombero nos cuenta que su cocina está bien equipada, cada vez la vuelven más profesional. En ese espacio de culto, se preparan platos no solo peruanos, sino también con insumos y técnicas del extranjero. La variedad es amplia y antojadiza: pan con pejerrey, tallarines con langostinos, solterito, arroces de zapallo loche, tiraditos y los clásicos criollos como cebiche, lomo saltado, chaufa, platos de la selva y mucho más. Es la pausa necesaria del equipo para compartir entre ellos y reforzar la hermandad. “Este es nuestro espacio de relajación para compartir un poco y olvidarnos de las cosas feas que vemos en las emergencias. Tenemos un desgaste emocional fuerte, ¿y cómo pones tu cable a tierra? Nosotros lo hemos encontrado en la cocina”.

Las bombas de otros distritos ya los conocen como los bomberos de buen diente. Incluso algunos se pueden unir a cocinar o solo disfrutar.

Franco Anavitarte siente un gran orgullo por llevar el uniforme y pertenecer a la Compañía de Bomberos San Isidro N° 100, lo ve como un acción patriótica que, al final del día, le deja la satisfacción de impactar en la sociedad. “Hay un sentimiento de amor a tu país, eso que llamamos mística, porque no se sabe cómo materializarlo”.

Desde el lado gastronómico, el chef bombero, en paralelo, ha tenido colaboraciones con la carta del restaurante Rubens y está lanzando su propio emprendimiento. Tiene dos sabores de ajíes de la marca Sikuta Hot Sauce, uno de ají limo puro y otro de ají limo con cocona y ají charapita, para ponerle sazón y fuego a nuestra gastronomía. //



LAS NUEVAS SALSAS PICANTES DEL CHEF BOMBERO FRANCO ANAVITARTE PROMETEN ENCENDER LA GASTRONOMÍA.

Creativo y solidario

♦♦ Sikuta Limo y Sikuta Amazonía son las dos salsas de Franco Anavitarte, el chef bombero. Se pueden solicitar en su página de Instagram: @sikuta.pe.

Además de su labor como bombero, Anavitarte también ejerce el voluntariado en Podera Perú, donde ayudan a formar a mujeres de bajos recursos y zonas alejadas del país, para que puedan ser auxiliares de educación.

♦ Moda

La marca creada por Valery Zevallos combina diseño, sostenibilidad e impacto social a través de un programa que empodera a mujeres en penales. Tras superar una quiebra, hoy expande sus colecciones al mundo con un mensaje claro: las segundas oportunidades transforman vidas.



CELESTE PÉREZ

FOTOS:
ESTRAFALARIO

MODA CON

PROPOSITO

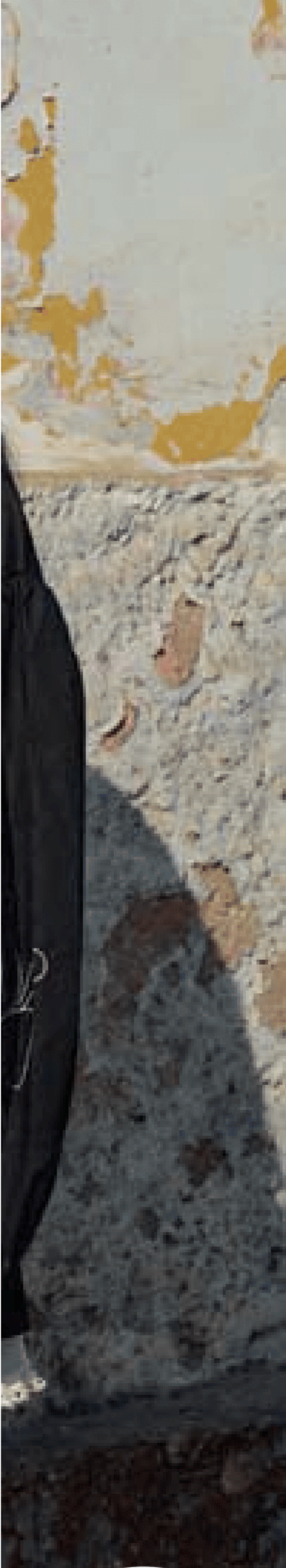
Valery Zevallos tenía apenas 21 años cuando soñó con crear una marca de moda que desafiara las etiquetas. En 2011, lanzó Estrafalario en Arequipa, un proyecto que en ese entonces no se definía como sostenible, pero que ya apostaba por la diversidad y la inclusión. Hoy, más de una década después, la diseñadora celebra el renacimiento de su firma como una de las propuestas peruanas con mayor proyección internacional en el rubro de la moda sostenible. “Con Estrafalario he crecido, me he transformado; me ha permitido evolucionar como mujer y crecer

junto a la marca también”, cuenta Valery en diálogo con **Somos**, a puertas de un viaje a Milán junto a Promperú, con el objetivo de llevar la marca a más países en el mundo. No ha sido un camino sencillo: en 2022 atravesó su mayor crisis, un déficit que la obligó a cerrar cuatro tiendas y despedir colaboradores. “Pensaba: ya perdí Estrafalario. Fue duro, pero ese momento me llevó a reflexionar y a darme cuenta de que me había alejado de mi propósito inicial”, confiesa. En esa línea, un grupo de internas del penal Virgen de Fátima no se apartaría de su lado. “A pesar de que sabían que la situación era compleja,

no se bajaron del barco. Me dijeron: ‘Aquí estamos, y vamos a sacar esto adelante poco a poco’. Ahora aquí estamos, mejorando juntas”, añade la diseñadora.

El golpe también la llevó a repensar el modelo de negocio y regresar a su esencia: colecciones conceptuales, producción responsable y un fuerte compromiso social. “Nosotros ahora hemos creado un modelo que se alinea a nuestros valores, a la producción sostenible y la responsabilidad social”, afirma. Por ejemplo, las piezas son limitadas, trabajadas en fibras naturales y sostenibles (como el algodón), y con las mermas se diseñan otras





EN
ESTRAFALARIO,
PREDOMINAN
LAS PIEZAS CON
BORDADOS:
CADA UNA ES
TRABAJADA A
MANO Y TARDA
EN HACERSE
ALREDEDOR DE
DOS DÍAS.



Joyas para tu armario

♦♦ Las piezas de Estrafalario son imaginadas para colecciones limitadas, además de trabajarse manualmente con bordados cargados de significado. Para ver las piezas de cerca, visita su nueva tienda en Barranco, ubicada en Jirón Colina 128. Asimismo, cuentan con envíos a todo el mundo en su web: estrafalario.pe.

Para más novedades y detalles sobre las colecciones, sigue la marca en IG como [@estrafalario.pe](https://www.instagram.com/estrafalario.pe).

piezas, como bolsos y 'blazers'.

Sin embargo, el corazón del proyecto es su programa social de empoderamiento y empleabilidad, que desde 2016 trabaja con mujeres internas en penales. Lo que empezó con seis reclusas elaborando aretes de crochet en el penal de Chorrillos, hoy involucra a decenas de mujeres que encuentran en el bordado, el tejido y la confección una oportunidad real de reinserción social. "Actualmente, trabajamos con 36 internas, y en el punto más alto llegamos a 178. Es algo que no perdemos de vista y a lo que pretendemos volver", detalla Valery.

Pero el impacto en este grupo de mujeres es algo que trasciende lo económico. "No solo generan ingresos con el trabajo, sino que los logros se reflejan en ellas mismas y en sus familias también. Se sienten más fuertes, más independientes. Eso es una de las cosas más bonitas que hemos podido hacer", explica. Una de las historias más significativas es la de Pat, una interna que, al salir en libertad, fue contratada por la marca y hoy es supervisora de tienda. "Con ella sentí que ya había cumplido. Ver que una persona pudo rehacer su vida gracias al programa social me llena de gratitud. Muchas de las mujeres internas caen en ese lugar huyendo de la violencia o sin oportunidades para progresar por su cuenta. Demostrarles que tienen talento y oportunidades para crecer solas es darles herramientas para enfrentarse nuevamente al mundo", dice emocionada.

Hoy Estrafalario vuelve a brillar con fuerza: sus prendas, cargadas de simbolismo y hechas bajo políticas de cero desperdicio, se venden en su tienda en Barranco (Jirón Colina 128). ¿Qué esperas para darte una vuelta? //

1. EN PLENA QUIEBRA, VALERY Y LAS INTERNAS IDEARON UNA COLECCIÓN DE BLUSAS DE 'PATCHWORK' HECHAS CON RETAZOS GUARDADOS EN ALMACÉN. "ESAS BLUSAS NOS SACARON ADELANTE", DICE.

2. ACTUALMENTE, LA MARCA DE LA PERUANA VALERY ZEVALLOS TIENE PRESENCIA EN TIENDAS CONCEPTUALES DEL LÍBANO Y OSAKA.



A PESAR DE DÉCADAS DE INVESTIGACIÓN Y GRANDES AVANCES EN LA NEUROCIENCIA, EL CEREBRO SIGUE SIENDO EL ÓRGANO MÁS MISTERIOSO.

Coleccionable

EL GRAN VIAJE INTERIOR

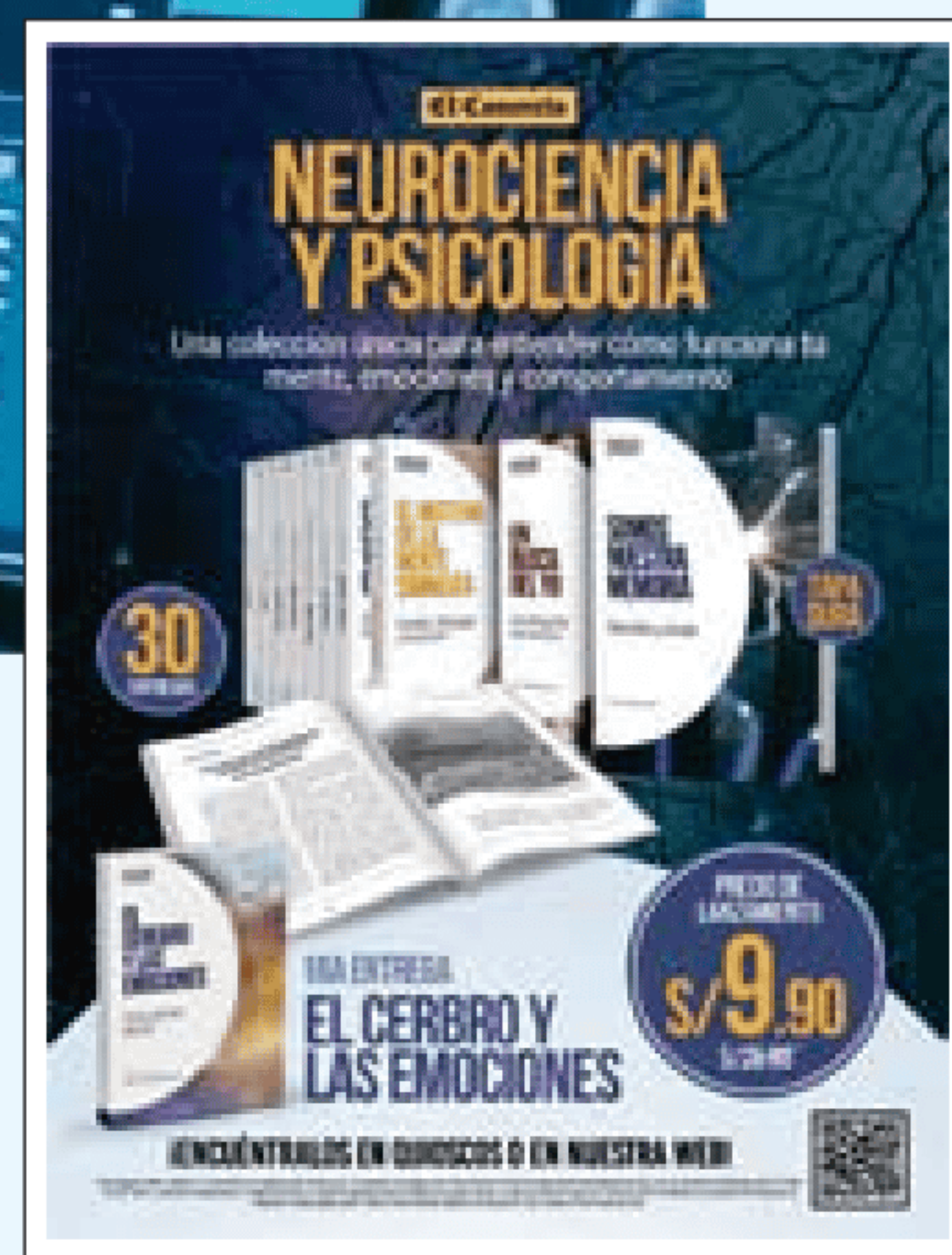
Explora los misterios de tu mente con la nueva colección de El Comercio: 30 volúmenes de neurociencia y psicología, rigurosos y accesibles, para conocerte mejor.

POR:
ÓSCAR GARCÍA

¿Cómo nacen los recuerdos? ¿Qué ocurre en el cerebro cuando sentimos miedo, alegría o amor? ¿Por qué pensamos como pensamos? Preguntas como estas, que acompañan a la humanidad desde siempre, encuentran respuestas en la nueva colección que **El Comercio** pone en manos de sus lectores: “Neurociencia y psicología”, un viaje fascinante a los confines de la mente humana.

Se trata de una obra de 30 volúmenes que combina el rigor científico con un estilo cercano y divulgativo, para que el gran público, curioso por aprender, pueda comprender mejor tanto a sí mismo como a los demás. Dirigida por el profesor Tomás Ortiz Alonso, catedrático de Psiquiatría de la Universidad Complutense de Madrid, la colección ha sido elaborada por especialistas vinculados a instituciones de prestigio como la Harvard Medical School, el Instituto Ramón y Cajal y la National Academy of Sciences.

Cada libro, en tapa dura y con más de 140 páginas, invita a descubrir cómo funciona nuestra mente, a través de ilustraciones, gráficos, experimentos y casos clínicos que han ayudado a marcar la historia de la psicología y la neurociencia.



Sobre la colección

♦♦ La colección está compuesta por 30 volúmenes en tapa dura, cada uno con un formato de 160 x 235 mm y 144 páginas ilustradas. Entre los títulos destacan “El cerebro y las emociones”, “Las neuronas espejo”, “Resiliencia”, “Mentes prodigiosas”, “Cuando el cerebro envejece”, “Fobias”, “¿Qué es la consciencia?”, “El cerebro adolescente” y muchos más.

La colección empezó a circular desde este 22 de setiembre en quioscos de Lima al precio inaugural de S/9,90 y continuará en adelante con un valor de S/29,90 por cada tomo.

Se trata de una oportunidad única para emprender, desde casa, un viaje de autoconocimiento y descubrimiento personal que ilumina los misterios de nuestro cerebro. //

Astrología



Aries

Ideas expansivas inspiran, pero cuidado con exagerar promesas. Conversaciones pueden tocar heridas viejas: hablar desde la honestidad abre puertas a reconciliaciones y nuevos comienzos.



Tauro

Mercurio desafía finanzas y proyectos. Evita sobrecargarte de compromisos. Escucha con calma las críticas que sanan tu manera de organizar recursos y talento.



Géminis

Mes clave para tu comunicación. Palabras adquieren gran poder: pueden herir o inspirar. Usa tu ingenio para aclarar proyectos y sanar vínculos personales y laborales.



Cáncer

Mercurio en tensión con Júpiter te pide balancear crecimiento y estabilidad. Conversaciones familiares pueden remover emociones intensas. Hablar con sensibilidad fortalece lazos y abre nuevos acuerdos.



Leo

Mercurio activa tu entorno cercano: evita sobrecargar tu agenda. Críticas o comentarios incómodos son oportunidades de sanar vínculos y aclarar ideas.



Virgo

Tu signo vibra fuerte tras el eclipse. El reto: no exagerar expectativas económicas o laborales. Conversaciones sensibles invitan a redefinir tu valor y cómo te comunicas.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Un comienzo intenso

Octubre comienza bajo una atmósfera cargada: acabamos de atravesar el eclipse solar parcial en Virgo, un evento que dejó huella en nuestra forma de ordenar la vida, de organizarnos y de cerrar capítulos que ya no tenían sentido. Con ese contexto de fondo, el mes se abre con la sensación de que estamos iniciando algo grande, aunque aún con la resaca emocional de lo que tuvimos que dejar atrás.

Los primeros días traen un clima mental intenso, con Mercurio en tensión con Júpiter el 1 de octubre, lo que impulsa grandes ideas y planes expansivos, pero también la tentación de exagerar o prometer más de lo posible. Poco después, el 3 de octubre, Mercurio se opone a Quirón, generando conversaciones que pueden tocar heridas sensibles o viejas inseguridades. Lo que se dice o se calla cobra un peso especial: una palabra puede herir, pero también sanar.

Este inicio de mes nos pide revisar cómo nos comunicamos, filtrar la información y atrevernos a poner en palabras lo que realmente sentimos. Tras el eclipse, el mensaje es claro: los nuevos comienzos dependen de la capacidad de hablar con verdad y de escuchar con apertura. //



Libra

Mercurio pone el foco en tu mundo interno: cuidado con palabras duras hacia ti mismo. Momento para sanar autoimagen y abrir diálogos más compasivos.



Escorpio

Tu círculo social se sacude: evita idealizar o prometer demasiado. Un comentario de un amigo puede doler, pero también ayudarte a sanar relaciones estancadas.



Sagitario

Ambiciones profesionales crecen, pero evita exagerar ante jefes o clientes. Conversaciones incómodas muestran lo que necesitas ajustar. Hablar con verdad fortalece tu liderazgo.



Capricornio

Proyectos de estudios o viajes se expanden, aunque puedes perder precisión en detalles. Una verdad inesperada te confronta, pero abre espacio a crecimiento personal profundo.



Acuario

Asuntos financieros o compartidos con otros se mueven con fuerza. Evita decisiones apresuradas. Palabras incómodas revelan heridas, pero también permiten construir confianza y acuerdos más claros.



Piscis

Relaciones en primer plano. Evita idealizar promesas de pareja o socios. Una conversación sensible puede doler, pero será la llave para vínculos más auténticos y sanos.



GWYNETH PALTROW
NACIÓ EL 27 DE
SEPTIEMBRE DE 1972
EN LOS ÁNGELES,
CALIFORNIA. CUMPLE
53 AÑOS.

Test de Proust

“Miento casi siempre, salvo cuando actúo”

El actor Alonso Cano interpreta a Cyrano de Bergerac junto a María Grazia Gamarra y Stefano Salvini. Las funciones van del 2 al 26 de octubre en el Teatro Municipal.

Alonso Cano

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Ver series y pelis en mi cama, y jugar sudokus.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Sentirme pleno.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Mi sentido del humor y ser políticamente incorrecto.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

La procrastinación y la impaciencia.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Que mi hijo no sea feliz.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

A veces me visto horrible.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

La ausencia de empatía.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

Loquito, loquita, ¡coño!

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Ser un buen papá.

¿En qué ocasiones mientes?

Casi siempre, salvo cuando actúo.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

Cuando he callado bocas.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Dedicar mi tiempo y *

esfuerzo a las artes escénicas, aun sabiendo que iba a perder dinero al hacerlo.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Todos mis lentes con medida, sin ellos no veo casi nada.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

La empatía y la generosidad.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

Ahora, el Cyrano de Bergerac.

¿Cómo te gustaría morir?

No me gustaría morir, creo que la ciencia es capaz de hacernos inmortales regenerando nuestras células.

Si murieras y se te permitiera volver convertido en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

Creo que sería un ave, no sé cuál.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Cantar y bailar como los dioses.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?

Nicolás Yerovi (mi ‘papiNico’).

¿Qué persona viva te parece despreciable?

La mayoría de congresistas y políticos de nuestro país. //

AUTOS DE PELÍCULA

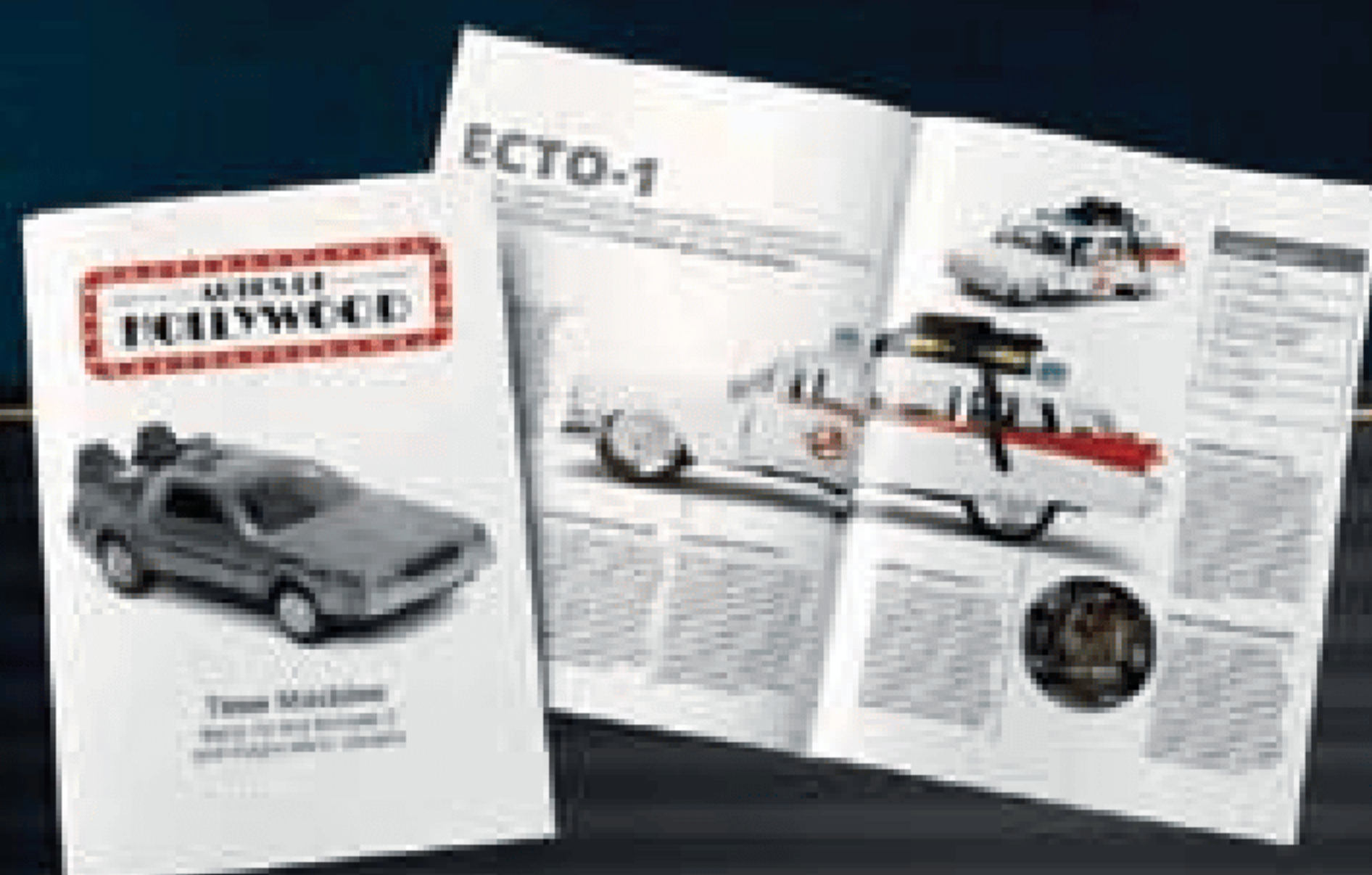
LOS AUTOS MÁS FAMOSOS DE HOLLYWOOD,
AHORA EN TUS MANOS

ESCALA
1/32



3ra
entrega
s/39.90

3ra
entrega



BACK TO THE FUTURE
DELOREAN + FASCÍCULO

¡ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!



Hstern



S K Y F R A G M E N T S

JW MARRIOTT | JOCKEY PLAZA | AEROPUERTO LIMA